MITSUBISHI

三菱 IH クッキングヒーター

形名 CS-G3204BDS トッププレート幅60cm
CS-G3204BD
CS-G3204BDSW トッププレート幅75cm

取扱説明書

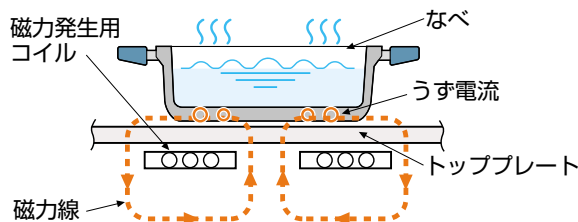
（家庭用）

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。
- 添付別紙の「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内」は、大切に保存してください。
- お客様ご自身では据付ないでください。（安全や機能の確保ができません。）

※ この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

特長

IH（電磁誘導加熱）とは

トッププレートの下の磁力発生用コイルに電流が流れると磁力線が発生し、その磁力線によってなべ底にうず電流が発生します。そのうず電流となべ底との電気抵抗によってなべ底自体が発熱します。

安全機能について

すべてのヒーターに対応

■チャイルドロック機能
チャイルドロックを設定すると、すべてのヒーターが使えなくなります。

■地震感知機能
地震が発生して地震感知機能がはたらくと、すべての動作が自動的に停止します。（約震度5以上の場合）

IHヒーター・中央ヒーターに対応

■切り忘れ防止自動停止機能
切り忘れても最終操作後から約45分が過ぎると、ブザーが鳴り自動的にヒーターが切れます。
※切り忘れ防止自動停止機能はヒーターごとに対応しています。

■高温注意ランプ表示
電源スイッチを切った後もトッププレートが熱い間は高温注意表示をします。
※各ヒーターの火力表示ランプの中央（2つ）が赤く点灯します。

IHヒーターに対応

■なべなし自動停止機能
なべを置かなかったり、はずしたままにすると、約1分後に自動的にヒーターが切れます。

■温度過昇防止機能
なべ底が高温になり過ぎると、自動的に火力をコントロールします。
（特に炒め物などの予熱時などにはたらくことがあります。）
※温度が下がると自動的に加熱し始めます。
※空焼きなどの異常時には加熱を停止します。

中央ヒーター（ラジエントヒーター）に対応

■HEATER（ヒーター）ロック機能
中央ヒーター（ラジエントヒーター）だけを使えないようにロックします。

■温度過昇防止機能
ヒーターが高温になり過ぎると、自動的にON・OFFして温度をコントロールします。

左IHヒーター　2500W

【揚げ物機能】油温度調節機能で設定温度にすばやく復帰します。
揚げ物がカラッとおいしく揚がります。

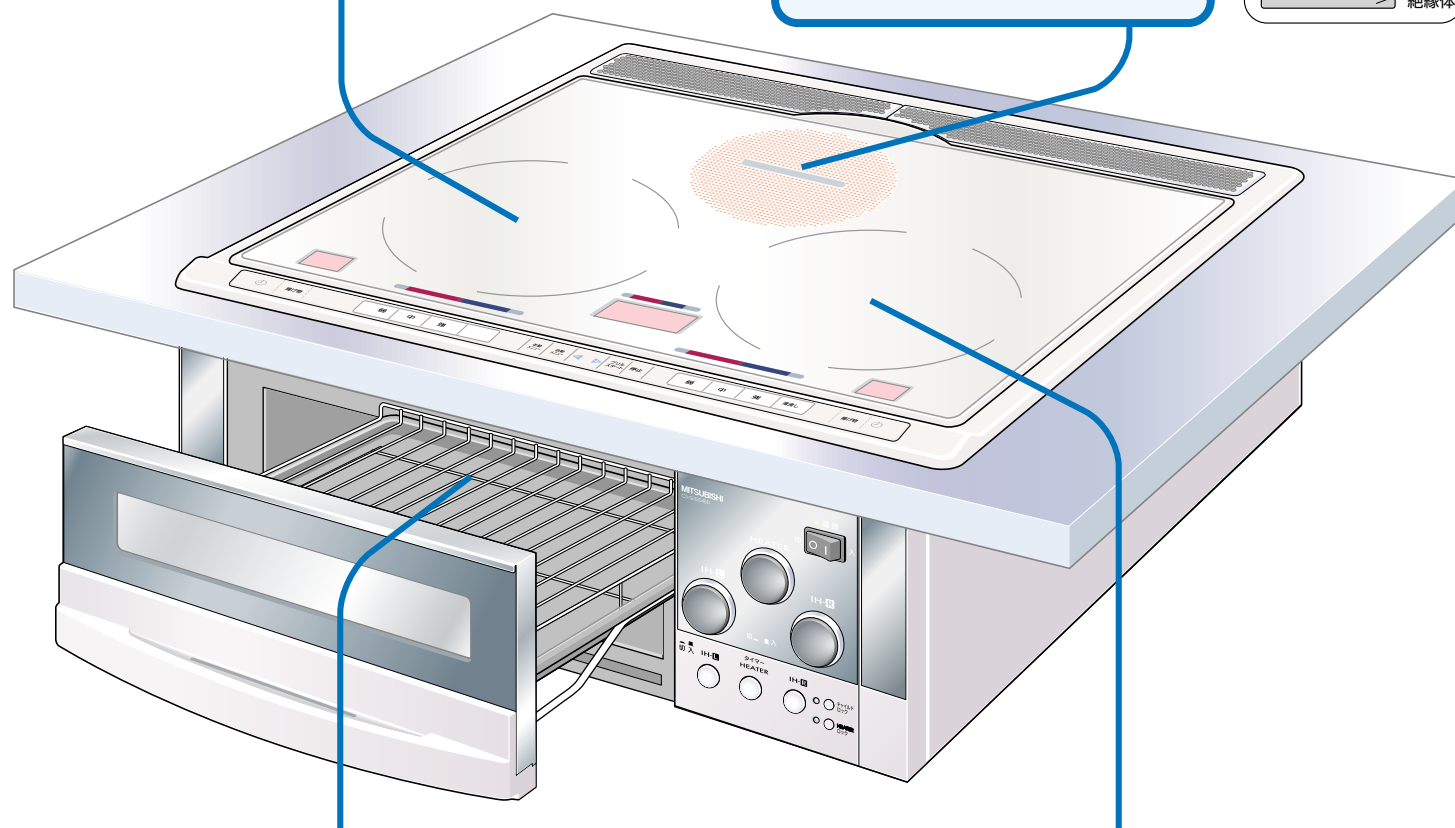
【切タイマー】10秒～5時間までセットできます。
※揚げ物機能には使えません。

中央ヒーター（ラジエントヒーター）1200W

IHヒーターで使えないなべが使えます。
また、付属の焼きあみを使えば、「あぶる」調理ができます。

【切タイマー】
1分～5時間までセットできます。

ラジエントヒーターとは
通電すると、約3～5秒でヒーター自体が赤熱します。ヒーターを切った後、余熱を利用できます。

ヒーター　トッププレート　断熱、絶縁体

ワイドグリル（両面焼き）2000W

※別に脱煙ヒーター300W

大きな庫内は、幅30cm、奥行き24cm、最大高さ6cmまで入ります。
水をはらないので、魚をこんがり焼き上げます。また、パイ皿・キッシュ皿などを使えばオーブン感覚でメニューの幅が広がります。

【自動調理】「姿焼」「切身」「小魚」「つけ焼」からメニューを選ぶと自動で焼きます。
※手動で焼くこともできます。

【脱煙機能】脱煙フィルター（パラジウム触媒）で、グリルから出る煙を大幅にカットします。

【切タイマー（焼き時間の設定）】
焼き時間は1分～25分までセットできます。
※自動調理は、焼き時間の設定はできません。

グリルに対応

■温度過昇防止機能
庫内が高温になり過ぎると、自動的にON・OFFして温度をコントロールします。

右IHヒーター 2500W(湯沸かし 3000W)

【湯沸かし機能】3000Wの高火力ですばやくお湯を沸かします。お湯が沸き始めると、火力を落としてカルキをとばします。
その後自動的にヒーターが切れます。

【揚げ物機能】油温度調節機能で設定温度にすばやく復帰します。
揚げ物がカラッとおいしく揚がります。

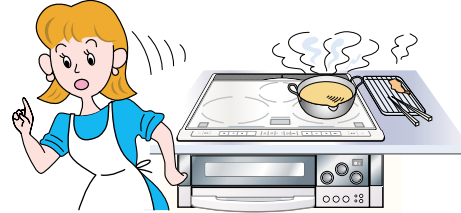
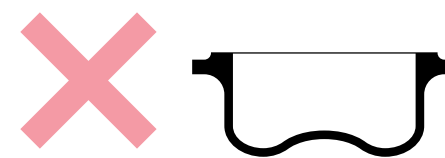
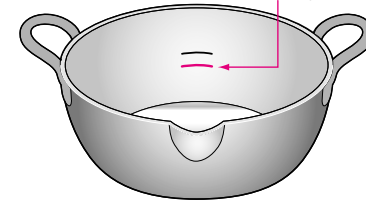
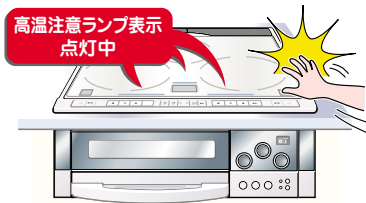
【切タイマー】10秒～5時間までセットできます。
※揚げ物機能や湯沸し機能には使えません。

この取扱説明書では次のように表します。
- 操作手順は……1 2 3
- 表示ランプの点灯は……●
- 表示ランプの点滅は……（点滅マーク）や（点滅マーク）
- 表示ランプの色は……赤：　青：　ピンク：　消灯：

もくじ

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁止	接触禁止	水かけ禁止	分解禁止	指示に従い実行する

警告

分解・改造・修理はしない

分解禁止

火災・感電・けがの原因。
修理は据付施工店またはお近くの「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

吸気口、排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない
吸気口、排気口に指を入れない

禁止

火災・感電・けがの原因。

子供など取り扱いに不慣れなかただけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

禁止

感電・けが・やけどの原因。
※使用後は、触れたり当たらないようにグリル扉を閉める。

本体に水をかけない

水かけ禁止

漏電・ショート・火災・感電の原因。

警告

可燃物を近づけない

禁止

火災・感電・けがの原因。
※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上や吸気口・排気口の上に置かない。

トッププレートの上に、缶詰、アルミホイル、ボンベおよびカセットコンロやその他の電気製品などを置かない

禁止

誤って加熱した場合、火災・爆発・やけどなどの原因。

ラジエントヒーターの上になべ・焼きあみ以外の物を置かない

禁止

火災の原因。

使用後は電源スイッチを「切」にする

指示に従う

火災の原因。
※長期不在のときは、ブレーカーを「切」にする。

高温注意ランプ表示が点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分に触れない

接触禁止

高温のためにやけどの原因。
※高温注意ランプ表示が消えてもすぐには触らない。

揚げ物調理について

揚げ物をするときは、次のことを必ず守る

● 揚げ物調理中はそばを離れない

※炒め物、焼き物など油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をする。

● 付属の天ぷらなべを使う

● なべ底がそったり変形しているものは使わない

● 油の量は500g(0.56リットル)未満では調理しない

● なべは加熱部の中央に置く

● IHヒーターの揚げ物キーを使う

火災の原因。

⚠注意

本体前方に物を置かない

火災の原因。

トッププレートに衝撃を加えない

※トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない。
万一ひびが入ったり割れた場合、
そのまま使うと過熱や異常動作・感電の原因。
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。

ラジエントヒーターの上に直接食材をのせて焼かない

発火・異常動作の原因。

禁止

IHヒーターの上に下記の物を置いたまま通電しない

・吸・排気カバー
・スプーンなどの金属製小物
・グリル受け皿
加熱してやけどの原因。

禁止

なべを不安定な状態で使用しない

トッププレートのふちに乗り上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因。

排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない

本体内部が加熱して火災・やけどの原因。

心臓用ペースメーカーをお使いの方が、本製品をご使用される場合は、心臓用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指示に従う

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがある。

アルミ製レトルトパックなど、なべ以外のものを加熱しない

破裂してけがをしたり
赤熱してやけどの原因。

IHヒーターでアルミ製容器（うどん等が入った簡易なべ）を加熱しない

容器が赤熱したり、
穴があいてやけどの原因。
※ラジエントヒーターで加熱するか、なべに移して加熱してください。

禁止

なべなどの下に紙などを敷かない

なべの熱で紙がこげるなどの原因。

空だきをしたり、加熱しすぎない

なべの温度が上がり、やけどや
調理物の発火の原因。
なべのそり、変形、
トッププレートの破損の原因。

水をかけたり、火気を近づけたりしない

感電・漏電の原因。

調理以外の目的で使用しない

火災の原因。

使用中・使用後しばらくはグリル扉とその周辺の金属部やなべに触れない

※なお、高温注意ランプ表示はトッププレートのヒーター部用のため、グリル扉とその周辺の金属部やなべが高温の場合でも点灯はしないので注意する。
高温のためにやけどの原因。

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因。

⚠注意

揚げ物調理について

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない

油温度調節機能がはたらかず、
異常加熱し火災の原因。

禁止

油煙が多く出たら電源スイッチを「切」にする

油が高温になっているため
続けて加熱すると発火し、
火災の原因。

揚げ物調理中は飛び散る油に注意する

油が飛び散ってやけどの原因。
※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる。
（➡ P.42「油の飛び散りを少なくするために」）

揚げ物調理中は中央ヒーターを使わない

揚げ物調理中に飛び散った油が、通電中の中央ヒーター（ラジエントヒーター）につくと発火・火災の原因。

グリル調理について

使用中は本体から離れない

調理物が発火して火災の原因。

必要以上に加熱しない

加熱しすぎると発火の原因。

グリル受け皿に水は入れない

グリル庫内に水がこぼれた場合、本体内部に水が入って本体故障の原因。

グリル扉を引き出したときに、上から強い力を加えない

グリル扉やグリル受け皿が落下してけがをしたり器具を破損する原因。

グリル用の小石などは使わない

発煙・発火・やけどの原因。

吸・排気カバーの上に物を置かない

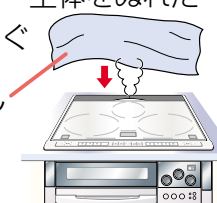
グリル取っ手が熱くなり、やけどの原因。また、本体内部の温度が上がり、故障の原因。

使用後は必ずお手入れをする
グリル受け皿やグリルあみ等についた油分は残さず洗い落とす
続けて焼くときは、
グリル受け皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから次を焼く

グリル受け皿等に調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因。
※グリル受け皿にアルミホイルを敷くとお手入れが簡単です。
（アルミホイルのセットのしかた ➡ P. 22「準備」）

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切り、次の手順で消火する

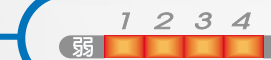
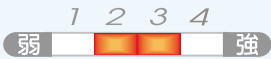
①電源スイッチを切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ

ぬれたタオル

※このときグリル扉の周囲から煙が出ます。
●炎が消えるまでグリル扉を引き出さない。
（空気が入り、炎が大きくなります。）
グリル扉（ガラス窓）に水をかけない。
（ガラスが割れます。）

操作部のなまえとはたらき

上　面

お知らせ液晶
お願い・お知らせ・注意などを表示する。
※グリルに関する表示のときは画面が黄緑色に光る。
それ以外の表示は、オレンジ色に光る。
【グリル】
● グリルを使うときの操作手順や、はたらいている機能（自動調理・手動調理）を表示。
【中央ヒーター】
● 中央ヒーターではたらいている機能（通常加熱・切タイマー）を表示。

中央ヒーター火力表示ランプ　中央ヒーターの火力を表示。
高温注意表示
トッププレートが熱い間は、火力表示ランプの中央2つが赤点灯して高温注意をお知らせする。

右 I Hヒーター火力表示ランプ
右IHヒーターの火力を表示。揚げ物キー設定時は、油の予熱完了までのめやすを表示。
高温注意表示
トッププレートが熱い間は、火力表示ランプの中央2つが赤点灯して高温注意をお知らせする。

右IHヒーター液晶表示部
右IHヒーターではたらいている機能（通常加熱・タイマー・揚げ物・湯沸し）を表示。
「湯沸し」は右IHヒーターのみ。
（説明のためにすべて表示しています。）

右IHヒーター簡単タイマーキー
押すと0から始まる時計。➡ P.28

右IHヒーター揚げ物キー

右IHヒーター火力ワンタッチキー
「弱・中・強」の火力をワンタッチで調節。

湯沸しキー
（3kW）右IHヒーターのみ

左IHヒーター上面操作部/表示部
はたらきは右IHヒーターと同じです。

グリル操作部

右IHヒーター上面操作部/表示部

お願い

●操作部や火力表示ランプの上に、高温のなべ等を置かないでください。（操作部・火力表示部損傷の原因。）

お知らせ

●液晶表示部の上に高温のなべ等を置くと、液晶表示部が黒くなることがあります。
黒くなった場合は、なべ等をおろし、放置してください。
しばらくするともとに戻ります。
●火力調節やメニュー選択のめやすに、基準火力（メニュー）を設けています。
基準火力（メニュー）ではブザーが長めに鳴ります。
※基準火力（メニュー）
左右 I Hヒーター……………………「4」
中央ヒーター…………………………「3」
グリル自動メニュー…………………「姿焼」
グリル自動の焼き色の焼色調節……「中」
揚げ物の油温度設定…………………「180」℃

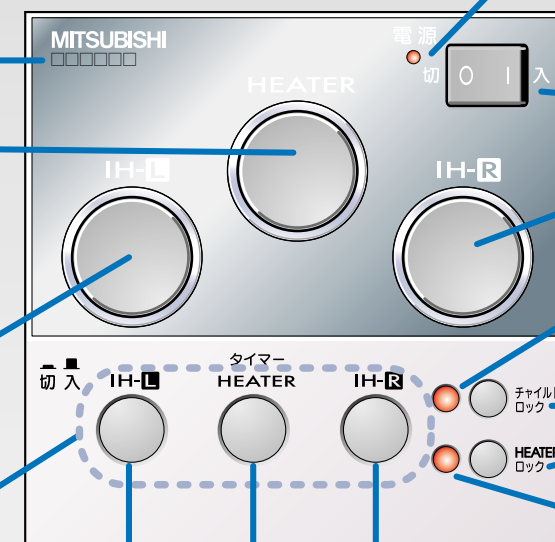
●次の場合はブザーが鳴りません。
火力の最小・最大・基準火力以外。
火力ワンタッチキー。
●電源スイッチを入れたときブザーが鳴ります。ブザーが鳴ってから火力調節ダイヤルを押し出して、火力を設定してください。
（ブザーが鳴る前だと、操作を受け付けません。）
●調理中、液晶表示部がトッププレート内側からくもることがあります。しばらくするとくもりが消えますので、そのままご使用ください。

前　面

形名表示位置

中央ヒーター火力調節ダイヤル
中央ヒーターの「入・切」と火力調節。

左IHヒーター火力調節ダイヤル
左IHヒーターの「入・切」と火力調節。

各ヒーター切タイマー設定ダイヤル
左IHヒーター　中央ヒーター　右IHヒーター

電源ランプ
電源スイッチ「入」で点灯、「切」で消灯。

電源スイッチ

右IHヒーター火力調節ダイヤル
右IHヒーターの「入・切」と火力調節。

チャイルドロックランプ
チャイルドロック中に点灯。

チャイルドロックキー ➡ P.29

HEATER(ヒーター)ロックキー ➡ P.29

HEATER(ヒーター)ロックランプ
HEATER(ヒーター)ロック中に点灯。

本　体

排気カバー（排気口）
グリルの排気が出ます。

脱煙フィルター・脱煙ヒーター・脱煙ファン
（すべて内蔵）

左ＩＨヒーター
2500W

凸マーク（4ヵ所）
目の不自由な方のために設けています。
（なべを置くめやす）

グリル
シーズヒーター
上1200W
下800W

グリル扉

グリル取っ手

中央ヒーター
ラジエントヒーター1200W

右ＩＨヒーター
2500W/湯沸し3000W

吸気カバー（吸気口）

トッププレート

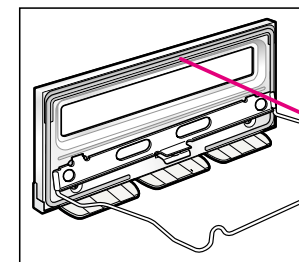
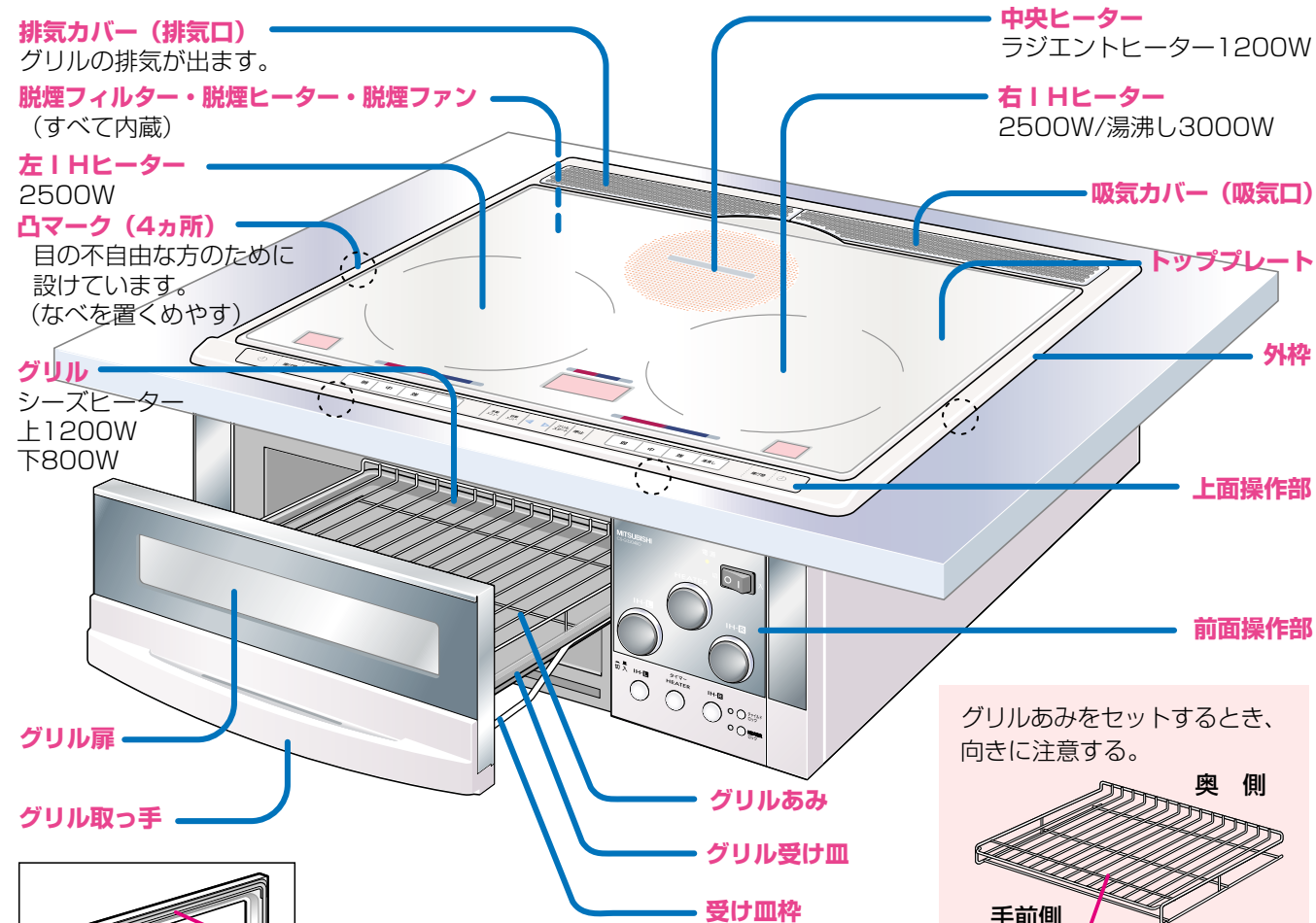
外枠

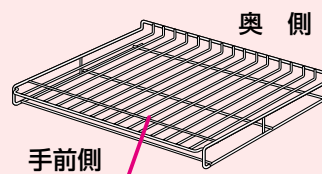
上面操作部

前面操作部

グリルあみ

グリル受け皿

受け皿枠

パッキン
※パッキンは消耗品です。次のような場合は交換が必要です。
①柔軟性がなくなった
②ひびが入り、さけた
③グリル扉の周辺から煙が多く出るようになった
交換については、お買い上げの販売店にお問い合せください。
〔追加購入するとき〕
品番：M26 564 054RG
品名：パッキン

グリルあみをセットするとき、向きに注意する。
奥　側
手前側
このバーより手前は、焼き色がうすくなります。
調理物はバーより奥側へ置いてください。
※グリルあみは消耗品です。
塗装がいたんだ場合は、お買い上げの販売店にお問い合せください。
〔追加購入するとき〕
品番：M26 555 349
品名：グリルあみ

付 属 品

天ぷらなべ〔1個〕

800gのめやす
500gのめやす

〔追加購入するとき〕　品番：M26 544 340TN
品名：天ぷらなべ

焼きあみ〔1枚〕

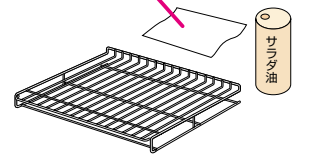
中央ヒーターの上にのせて、あぶりもの調理やもち焼きなどに使う。

■グリルあみをご使用の前に〔初回のみのお願い〕

使いはじめる前に、水洗いして（乾燥させてから）サラダ油など食用油を塗ってください。（グリルあみに調理物がこびりつくのを防ぎます。）

1．水洗いをする。
※ナイロンたわしなどのかたいものは使わない。
（グリルあみ表面を傷つける原因。）
※研磨材入りの洗剤は使わない。
（グリルあみ表面を傷つける原因。）

2．キッチンペーパーなどで水分をよくふき取る。
※または自然乾燥させてください。

3．サラダ油など食用油をグリルあみ全体に塗る。
※キッチンペーパーややわらかい布を使う。

■天ぷらなべをご使用の前に〔初回のみのお願い〕

使いはじめる前に、台所用洗剤でよく洗い、一度水を沸騰させます。
その熱湯をすててよくふいてから使ってください。

■総消費電力が5800Wを超えないように、左右IHヒーターの最大火力を自動的に調節します。

3つのヒーターを同時に使うとき、右IHヒーターの火力が自動的に下がります。
この場合、右IHヒーターの火力を上げようとしても、ブザーが鳴って受け付けません。

左IHヒーター	右IHヒーター	中央ヒーター	グリル
「8」（2500W）	「7」（2000W）	1200W	—
「7」（2000W）	「8」（2500W）	1200W	—
「8」（2500W）	「4」（ 750W）	—	2300W
「7」（2000W）	「5」（1000W）	—	2300W
「6」（1500W）	「6」（1500W）	—	2300W
「5」（1000W）	「7」（2000W）	—	2300W
「4」（ 750W）	「8」（2500W）	—	2300W

※湯沸しキーを使っているときは、右IHヒーター（湯沸し）の火力が「7」に下がり、同時に左IHヒーターの火力も調節します。
この場合、湯沸しも左IHヒーターも火力を上げようとしても、ブザーが鳴って受け付けません。

左IHヒーター	右IHヒーター（湯沸し）	中央ヒーター	グリル
「8」（2500W）	「7」（2000W）	1200W	—
「7」（2000W）	「7」（2000W）	1200W	—
揚げ物キー使用時	「7」（2000W）	—	2300W

＊湯沸しの火力は、総消費電力内におさまるとき、自動的に3kWに戻ります。
＊グリルと湯沸しを使っているとき、左IHヒーターは火力「7」以上が使えません。
※右IHヒーターで揚げ物キーを使っているとき、グリルを使うと左IHヒーターの火力が「7」に下がることがあります。

左IHヒーター	右IHヒーター（揚げ物）	中央ヒーター	グリル
「7」（2000W）	1000Wのとき	—	2300W

＊左IHヒーターで揚げ物キーを使っているときは、右IHヒーターの火力が同様に下がることがあります。

■中央ヒーターとグリルは同時に使えません。

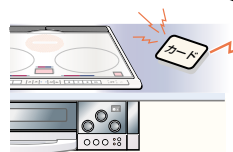
中央ヒーターの火力調節ダイヤルが出ている状態ではグリルが使えません。
中央ヒーターの火力調節ダイヤルを押し込んでからグリルを設定してください。

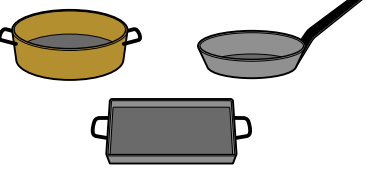
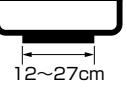
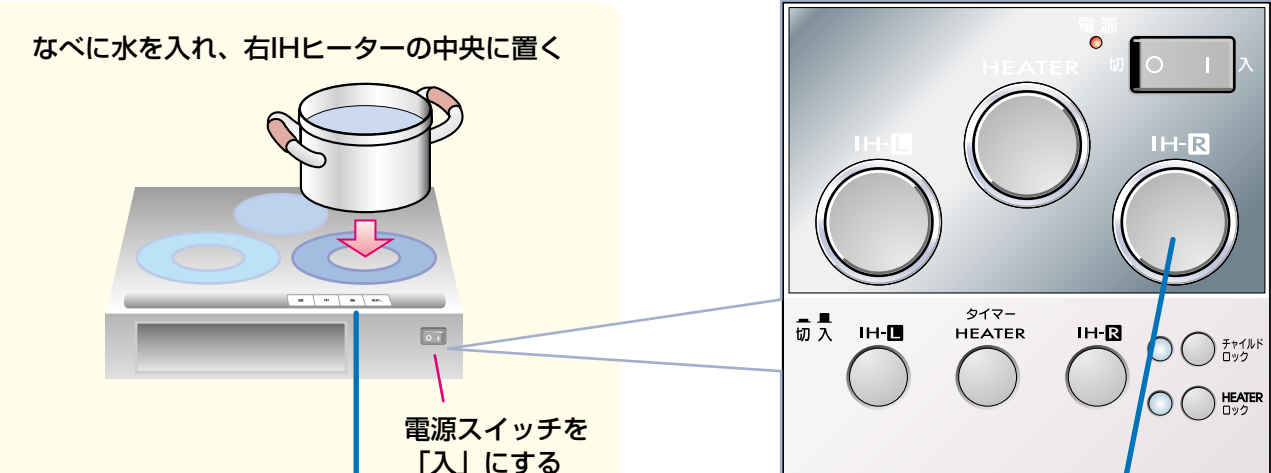
■ヒーターを消すときは、火力調節ダイヤルを押し込んでから電源スイッチを切りましょう。

火力調節ダイヤルを押し込まずに電源スイッチを「切」にした場合、次に使用するとき（電源スイッチを「入」にして）そのまま火力調節ダイヤルを回してもヒーターが加熱されません。
ヒーターを加熱するには一度火力調節ダイヤルを押し込み、再度押し出して火力表示部が青点灯してから火力設定してください。
※感震機能が働いてヒーターが自動停止した場合も同様です。

⚠注意

●使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけない。
・キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど（記録が消える恐れがある。）
・ラジオ、テレビなど（受信障害を及ぼすことがある。）

お願い

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
（磁力線により本製品が故障する原因。）
●キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かないでください。
（熱による変質の原因。）

●なべ底やトッププレートに水や油等が付いたままで使用すると、なべが動いたり回転することがあります。なべ底やトッププレートはよくふいてからお使いください。
●市販のIHヒーター用感熱プレート（※）は使わないでください。
（本体故障の原因。）
（※）鉄などでできた板状のもので、IHヒーターに直接載せて加熱する。その熱を利用して、IHヒーターでは使えない素材のなべを加熱するもの。
●市販の電磁調理器カバー（※）を使わないでください。
（安全機能が正しくはたらかない原因。）
（※）ガラス製の板状のもので、トッププレートの上に載せて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐもの。

使えるなべ・使えないなべ

材質やなべ底の形状によって使えるなべと使えないなべがあります。
IHヒーターは、財団法人　製品安全協会の SG IH SG CH·IH マークのあるなべをおすすめします。

なべの材質

なべ種類		左右IHヒーター	中央ヒーター
■鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー		○ ・ホーローなべは、空焼きしたり焦げつかせないようにする。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレート損傷の原因。）	○ ・ホーローなべは、空焼きしたり焦げつかせないようにする。・ホーロー加工された魚焼器・あみは使えない。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレート損傷の原因。）
■ステンレス	18-0 ※磁石がよくつく。	○	○
	18-8 18-10	△ ・火力が弱くなる。・厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある。	○
■多層なべ		△ ・火力が弱くなったり、使えないものがある。※多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える。	○
■陶磁器（土なべなど）		× ・「IHヒーターで使える」と表示している土なべでも、形状によっては使えない。	△ ・土なべの底に脚があるものは、加熱できない。・土なべを引きずらない。（土なべの底でトッププレートを傷つけ、割れの原因。）
■銅、アルミ		×	○
■耐熱ガラス		×	△ ・超耐熱ガラス製なべ以外は使えない。（割れることがある。）

なべの形状

	左右IHヒーター
○	■底が平らで、底の平らな部分の直径が12～27cmのもの。（・27cm以上のものは、なべの側面に熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがある。・液晶表示部の上に高温のなべ等が載ると、液晶表示部が黒くなることがある。黒くなった場合は、なべ等をおろし、放置すれば、しばらくするともとに戻る。）※圧力なべ（IH200V対応）も使えます。（図：12～27cm）
×	■底に3mm以上のそりや脚があるもの。■底の丸いもの。（中華なべなど）■底の直径が12cm未満のもの。（図：約3mm以上、約3mm以上）

お知らせ

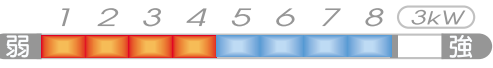
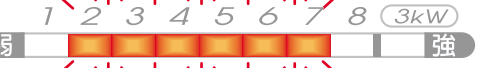
●底がうすいものは、底が変形することがあります。低めの火力で使ってください。
●底がうすいものや底がそっているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。
●底のそりが大きいなべは、温度調節ができない場合があります。
※付属の天ぷらなべの底のそりが0.5mm以上の場合は使わないでください。（火災の原因。）
　新しい天ぷらなべ（同じもの）を、お買い上げの販売店でお買い求めください。

	中央ヒーター
○	■底が平らで厚手のもの。■底の平らな部分の直径が12～19cmのもの。
×	■底に3mm以上の凸凹があるもの。（ラジエントヒーターの温度調節機能がはたらき、ヒーターが赤くなったり消えたりするため調理が上手にできない。）

IHヒーターで使えるなべの見わけかた

右IHヒーターを使って説明していますが、左右IHヒーターのどちらでも見わけられます。

1 「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し出す

2 弱 中 強 （火力ワンタッチキー）のいずれかを押す

3 確認が終わったら
「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し込む

電源スイッチを切る

右IHヒーターで調理する場合で説明しています。（左IHヒーターも同じです。）

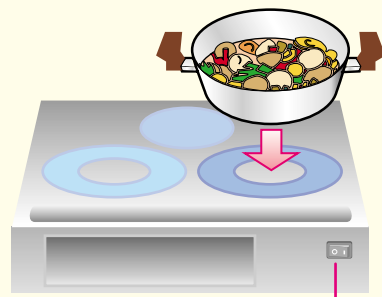
準　備

なべに材料を入れ、右IHヒーターの中央に置く

電源スイッチを「入」にする

お知らせ液晶
お願い・お知らせなどを表示する。

2（火力ワンタッチキー）

1・2（火力の微調節）・3

⚠注意

- **少量の油を入れて予熱する場合は、**火力を弱めにして加熱しすぎないように注意する。
（油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因。）
- **みそ汁やカレーなどを温めなおすときは、**火力は弱めにしてかき混ぜながら行ってください。強い火力で急激に温めると、底に沈んだみそやカレーが突然噴き上がったり、なべがとび上がることがあるので注意する。
（やけどの原因。）

お願い

- **ホーローなべで煮込み料理をするときは、火力を弱めにして、ときどきかき混ぜてください。（焦がさない）**
具材（特に大根、じゃがいも、こんにゃくなど）がなべ底にはり付いて、部分的に焦げ付くことがあります。焦げた部分が空焼きのようになり、なべ底のホーローが溶けてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷付き・割れの原因になります。

お知らせ

- IHヒーターの使いはじめに、本体内部にある磁力発生コイルからにおいが出ることがあります。

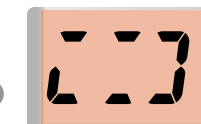
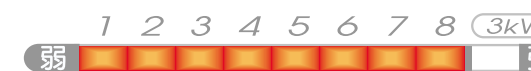
各火力

3kW…「湯沸し」キーを使っているときだけ、自動で設定されます。（右IHヒーターのみ）

1 「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し出す

右IHヒーター火力表示ランプが青点灯。

「火力調節ダイヤル」を押し出しただけでは、なべは加熱されません。（安全のため）

2 弱 中 強（火力ワンタッチキー）を押して、火力を選ぶ

※「強」を選んだ場合。

火力ワンタッチキーは操作音がしません。

火力の微調節は「右ＩＨヒーター火力調節ダイヤル」を回してください。

はじめに「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を回して火力を設定したとき

はじめは、自動的に「4」（750W）で加熱が始まる。

便利な機能
切タイマー ➡ P26、27
簡単タイマー ➡ P28

調理する

「2」➡ 弱（火力ワンタッチキー）
「4」➡ 中（火力ワンタッチキー）
「8」➡ 強（火力ワンタッチキー）
上記の火力は、対応する火力ワンタッチキーでヒーターを切ることができます。

3 調理が終わったら「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し込む

ヒーターが切れます。

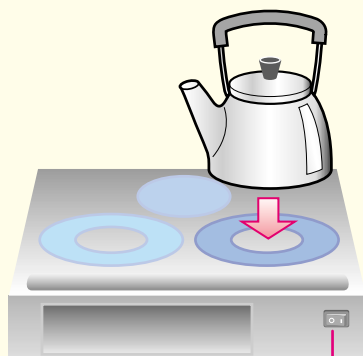
電源スイッチを切る

電源スイッチを切った後も、本体内部を冷やすために、冷却ファンが回ります。

トッププレートが熱いときは「4」「5」が赤点灯して「高温注意」をお知らせします。

準　備

底の平らなケトル（やかん）に1〜1.5リットルの水を入れ、右IHヒーターの中央に置く

・1.5リットル以上の水を入れると、お湯が沸く前に停止することがあります。
その場合は、もう一度 湯沸し を押すか、右IHヒーター火力調節ダイヤルで火力を設定してください。

電源スイッチを「入」にする

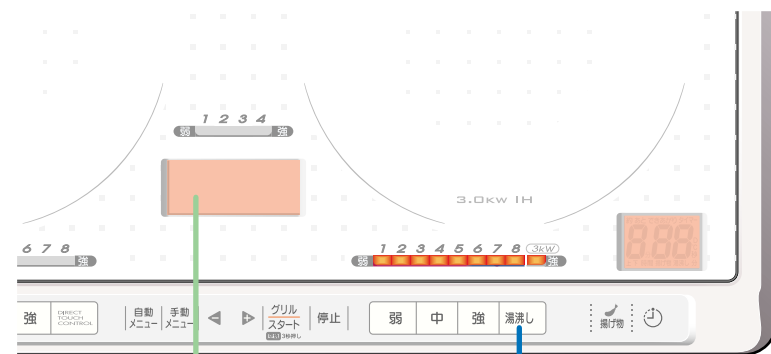
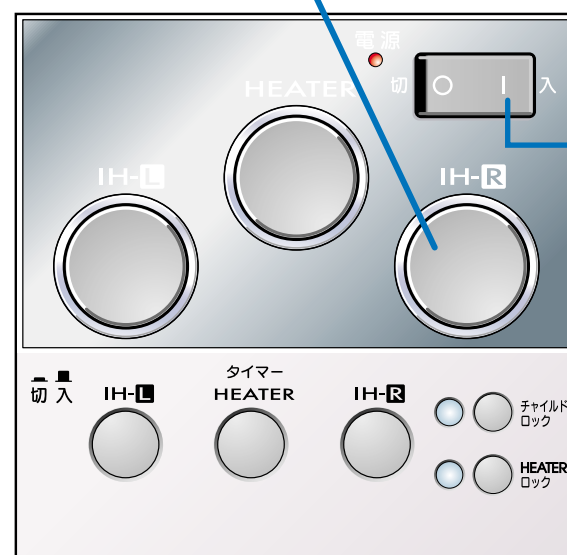
お願い

●湯沸かし機能をはたらかせるために、当社あっせんのケトルをお使いください。市販のケトルの場合、材質・厚みや水温・水量によってはお湯が沸く前に終了したり、ふきこぼれることがあります。その場合は切タイマーの利用（➡ P.26）をおすすめします。

●次の場合、温度センサーが正しくはたらかず湯沸かし機能がはたらきません。
・揚げ物調理後などトッププレートが熱い場合。
（通常の加熱調理の操作で沸かしてください。）
・底がそったなべなどを使った場合。
（底が平らなものを使ってください。）
・右IHヒーター部やなべ底に水や汚れが付着している場合。
（ふきとってからご使用ください。）

お知らせ

●お湯が沸くまではふたの開け・閉めや、水の追加をしないでください。温度センサーが正しくはたらかなくなります。

●湯沸かし機能と同時に他の2つのヒーターを使うと、自動的に湯沸かしの火力が下がったり、左IHヒーターの最大火力を制限することがあります。
（➡ P.11「総消費電力が5800Wを超えないように、左右ヒーターの最大火力を自動的に調節します。」）

お願い・お知らせなどを表示する。

1 「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し出す

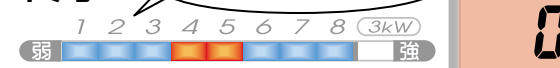
右IHヒーター火力表示ランプが青点灯。

「火力調節ダイヤル」を押し出しただけでは、ケトル（やかん）は加熱されません。（安全のため）

2 湯沸し を押す

火力は自動的に「3kW」になる。

お湯が沸き始めてから じゅうぶん沸騰するまでの間に、温度センサーがはたらき火力が自動で下がる

火力は自動的に「4」（750W）に下がる。

※トッププレートが熱いときは「4」「5」が赤点灯して「高温注意」をお知らせする。

途中で湯沸かしをやめるとき

湯沸し をもう一度押すか、「右ＩＨヒーター火力調節ダイヤル」を押し込んでください。

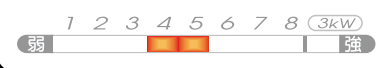
お湯が沸く前にヒーターが切れたとき

「右ＩＨヒーター火力調節ダイヤル」で火力を設定してください。

3 「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し込む

電源スイッチを切った後も、本体内部を冷やすために、冷却ファンが回ります。

電源スイッチを切る

トッププレートが熱いときは「4」「5」が赤点灯して「高温注意」をお知らせします。

揚げ物調理をする ［左右IHヒーター］

右ＩＨヒーターを使う場合で説明しています。（左ＩＨヒーターも同じです。）

準　備

◆付属の天ぷらなべに油約800ｇ（約0.9リットル）を入れ、右ＩＨヒーターの中央に置く
・必ず付属の天ぷらなべを使う。
・油量500ｇ(0.56リットル)未満では調理しない。（油温度調節機能がはたらかず、発煙・発火の原因。）

電源スイッチを「入」にする

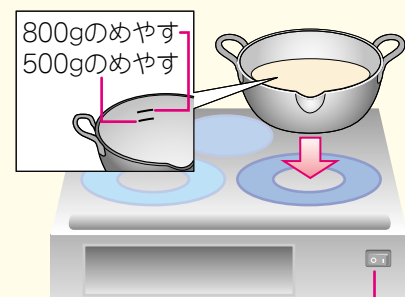
お知らせ液晶
お願い・お知らせなどを表示する。

油温度表示

2

1・3・4

電源スイッチ

⚠警告

●揚げ物調理中はそばを離れない（火災の原因。）
●付属の天ぷらなべを使う（火災の原因。）
●なべ底がそったり変形しているものは使わない（火災の原因。）
●油の量は500ｇ(0.56リットル)未満では調理しない（火災の原因。）
●なべは加熱部の中央に置く（火災の原因。）
●IHヒーターの揚げ物キーを使う（火災の原因。）

お願い

●なべ底・トッププレート（加熱部）に異物や汚れが付いているときは、落としてから調理してください。
●天ぷらなべに油を入れてから揚げ物キーを設定してください。
●調理中、天ぷらなべの中にたまった調理かすは、こまめに取り除いてください。なべ底に調理かすがたまると、温度検知が正しくできません。

お知らせ

●揚げ物キーを使っているヒーターに切タイマーは使えません。
●予熱中や調理中に、天ぷらなべから「キーン」のような金属音がしますが異常ではありません。
●調理中に油を追加したときは、揚げ物予熱表示は点灯したままです。
●調理中、調理物を投入して油温度が下がっても、揚げ物予熱表示は点灯したままです。
●トッププレートが熱いときに揚げ物調理をすると、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。
●油量検知がはたらいて揚げ物調理が停止することがあります。
（U5 ➡ P.35）

1 「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し出す

右IHヒーター火力表示ランプが青点灯。

「火力調節ダイヤル」を押し出しただけでは、なべは加熱されません。（安全のため）

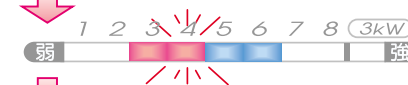
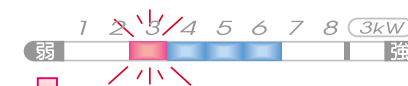
2 揚げ物 を押す

右IHヒーター火力表示ランプが、揚げ物予熱表示になる。（右記参照）

設定温度は自動的に「180」℃になる。

揚げ物予熱表示
「3」～「6」の4つのランプが点滅・点灯して、予熱中の油温度の上がり具合を4段階でお知らせします。

設定温度は、150～200℃（10℃刻み）で設定できます。

3 「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を回して油温度を設定する

例:「190」℃に設定した場合。

ブザーが鳴り、ランプが点滅から点灯に変わったら予熱完了です

設定温度までの所要時間は約10分です。
※設定温度180℃、油量800g（約0.9リットル）の場合。

予熱中や調理中に、お知らせ液晶に次の表示をします。
必ずお守りください。
油量500g以上 付属天ぷらなべで調理してください
揚げ物調理中ははなれないでください

調理中も設定温度が変えられます。調理具合に合わせて加減してください。

便利な機能
簡単タイマーを使えば、揚げ時間のめやすにできます。➡P.28（切タイマーは使えません。）

調理する

揚げ物調理の設定をやめるとき 揚げ物 を押してください。揚げ物調理の設定が取り消しになります。

4 調理が終わったら「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し込む

ヒーターが切れます。

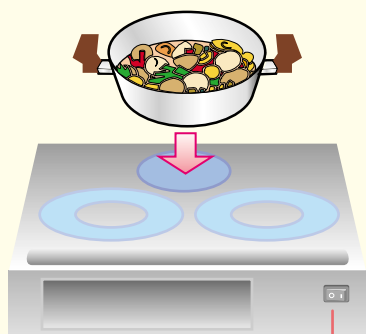
電源スイッチを切る

電源スイッチを切った後も、本体内部を冷やすために、冷却ファンが回ります。

トッププレートが熱いときは「4」「5」が赤点灯して「高温注意」をお知らせします。

中央ヒーター（ラジエントヒーター）の使い方

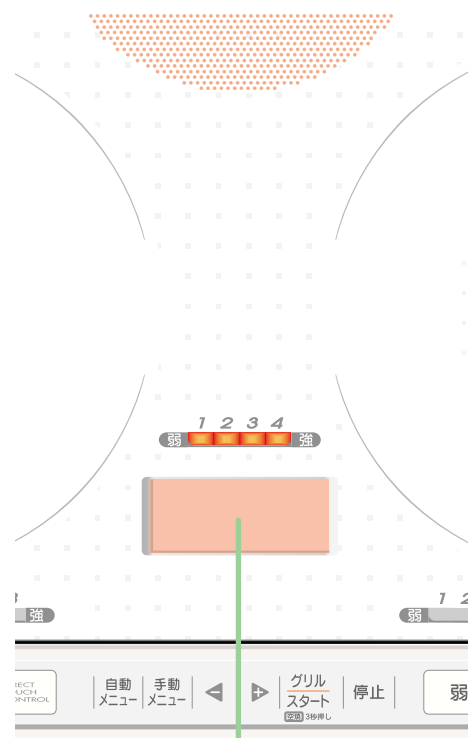
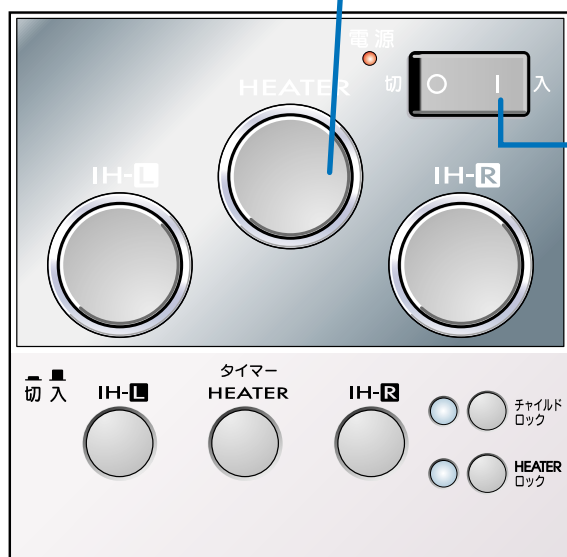
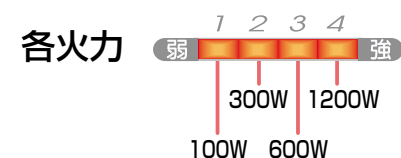
準 備

◆なべに材料を入れ、中央ヒーターの中央に置く

電源スイッチを「入」にする

お願い

●**みそ汁などを温めなおすときは、**火力は弱めにしてかき混ぜながら行ってください。強い火力で急激に温めると、底に沈んだみそが突然噴き上がったり、なべがとび上がることがあります。
（やけどの原因。）
●**トッププレートにしょうゆや調味料がたれたときは、**すぐにふき取ってください。放置したまま使用すると、トッププレートが変色することがあります。
（機器の性能に問題はありません。）

お知らせ

●**中央ヒーターとグリルは同時に使えません。**
●ヒーターの火力が「3」以下の場合、通電をコントロールするため、ヒーターが赤くなったり消えたりします。
●調理中、高温になりすぎると温度調節機能がはたらいて、ヒーターが赤くなったり消えたりします。
●ヒーターが赤くなるときに、周囲との温度差によってトッププレート内側がくもることがあります。しばらくするとくもりが取れるので、そのままご使用ください。
●中央ヒーターの下に見える黒い棒は、温度過昇防止装置のセンサーです。

お願い・お知らせを表示する。

各火力

1 「中央ヒーター火力調節ダイヤル」を押し出す

「火力調節ダイヤル」を押し出しただけでは、ヒーターは熱くなりません。（安全のため）

中央ヒーター火力表示ランプが青点灯。

2 「中央ヒーター火力調節ダイヤル」を回して火力を選ぶ

はじめは、自動的に「3」（600W）で加熱が始まる。

調理する

便利な機能
切タイマー ➡ P.26、27

3 調理が終わったら「中央ヒーター火力調節ダイヤル」を押し込む

ヒーターが切れます。

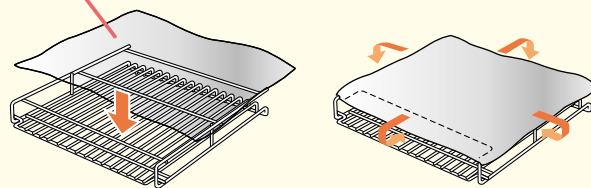
電源スイッチを切る

電源スイッチを切った後も、本体内部を冷やすために、冷却ファンが回ります。

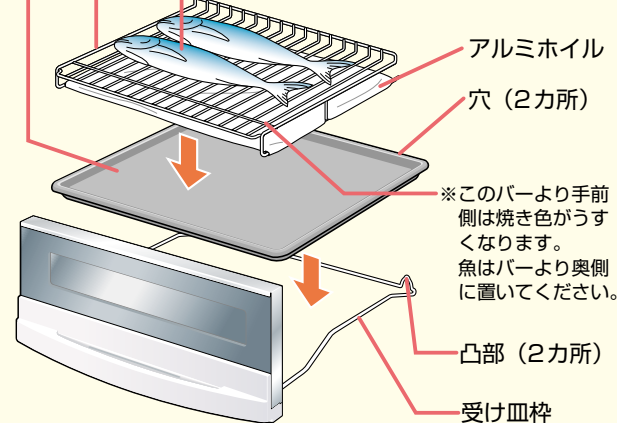
トッププレートが熱いときは「2」「3」が赤点灯して「高温注意」をお知らせします。

グリルで焼く（両面自動調理）

準　備

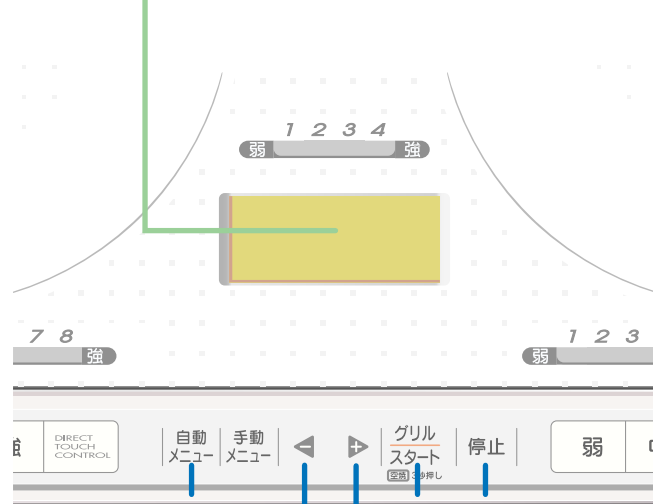
グリルあみを裏返して図のようにアルミホイルを固定する。

①グリル受け皿を受け皿枠にセットする。（グリル受け皿の穴（2カ所）と受け皿枠の凸部（2カ所）を合わせる）

②アルミホイルを巻きつけたグリルあみをグリル受け皿にのせる。（向きに注意する。）

③魚や調理物をのせる。（グリルあみに油を塗ると魚の皮がくっつきにくくなる。）

◆グリル受け皿（扉）をグリル庫内の奥まで押し込む

◆電源スイッチを「入」にする

お知らせ液晶

お願い、お知らせなどを表示する。
※グリル使用時は、画面が黄緑色に光る。

1　2　3（焼き色を調節するとき）

お願い

- グリル扉は、奥まで確実に閉めてください。（調理中、グリル扉が開いたまま約30分がたつと、調理は取り消しになります。）
- グリル調理中は、必ず換気扇を使用してください。調理中、排気口（排気カバー）から蒸気やわずかな煙が出ることがあります。
- 魚のひれなどがヒーターにつくと発火する恐れがあります。調理物はヒーターにつかないようにしてください。
- おもちはグリルで焼かないでください。（ふくらんだときヒーターについて発煙・発火の原因。）（おもちの焼き方 ➡ P. 40）

お知らせ

- **グリルと中央ヒーターは同時に使えません。**
- グリル調理中、ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張・収縮して音がすることがあります。
- 調理中、脱煙ヒーター（庫内奥側）がついたり消えたりします。（庫内の温度が上がり過ぎないように調節するため。）
- 焼き上がり後すぐにグリル扉を引き出すと、煙が前面から出ます。特に油分の多い魚を焼いた後は、1分程度待ってから引き出してください。
- 脱煙フィルターは自動でクリーニングします。グリル調理後、脱煙ヒーターとファンが動作して、脱煙フィルターについた油汚れを焼き切ります。（グリルの調理時間によってはクリーニングをしない場合があります。）クリーニング中はお知らせ液晶に次の表示が出ます。

脱煙フィルター
クリーニング中
排気口高温注意

※グリル調理中・調理後しばらくは、排気口周辺の外枠・トッププレートが熱くなるのでご注意ください。
※グリル調理終了後、グリル扉を開けたままだと、安全のためクリーニングは行いません。

- しょうゆ・みりん・アルコール等を含んだ食材を焼くと、焼き始めに酢のようなにおいが排気口から出ます。しばらくすると出なくなります。脱煙フィルターの性質で、調理物や本体に影響はありません。

〔グリル自動について〕
- グリル（自動調理）に切タイマーは使えません。
- 自動調理中にグリル扉を開けた場合
  - 加熱は一時停止します。グリル扉を閉めると自動的に継続します。
  - 焼き色がうすくなります。
  - 開け放しにしたり、グリル扉をきちんと閉めなかったときは、30秒後から10秒刻みでブザーが鳴ります。

1 ［自動メニュー］を何回か押してメニューを選ぶ

自動メニュー
最初は「姿焼」が反転。
押すごとに反転が移動する。
姿焼→切身→小魚→つけ焼

姿焼　切身
小魚　つけ焼
焼色

焼色が調節できます。（右記参照）

魚の種類・大きさ・脂ののりなどで、メニューを選んでください。
➡ P. 44「自動調理メニューと焼き時間のめやす」

焼色を調節するとき
［◀］［▶］を押して焼色を選んでください。
うすめ　標準　濃いめ

- ［グリルスタート］を押してから、1分間は焼色を選べます。
- 焼色を選ぶと、次回からその焼色で焼き上げます。

2 ［グリルスタート］を押して調理をスタートさせる

例：「姿焼」、「焼色」が濃いめの場合

姿　焼
調理中です
焼色

姿　焼
調理時間の目安は
約28分

約1分

姿　焼
調理時間を計算中
焼色

約1分

姿　焼
調理中 あと27分
焼色

ピピーピピーピピーピピー

調理終了です
扉が熱いので
注意してください

調理終了
魚を取り出す

残りの焼き時間表示について
調理中に修正することがあります。

途中で自動調理をやめるとき
［停止］を押してください。

調理後、追加焼きをするとき
手動で様子を見ながら焼いてください。
➡ P. 24、25「両面手動調理」

3 調理が終わったら［停止］を押す

グリル自動調理終了後は、魚を取り出して、グリル扉を閉めると、［停止］を押さなくても終了します。

電源スイッチを切る

グリルで焼く（両面手動調理）

「弱」・「中」・「強」・「お好み」の４メニューから選べます。
焼き時間は１分から25分まで設定できます。

火力（W）について

「弱」・「中」・「強」の火力（W）
あらかじめ上下ヒーターの火力が設定されています。

	弱	中	強
上ヒーター	500W	750W	900W
下ヒーター	330W	400W	800W

「お好み」の火力（W）
上下ヒーター各6段階です。調理に合った火力を組み合わせて選んでください。

上ヒーター	0	100	300	600	900	1200
下ヒーター	0	100	200	400	600	800

お願い、お知らせなどを表示する。

「弱」・「中」・「強」から選んで焼く

「準備」をしてください。
※合わせて「お願い」「お知らせ」を確認してください。
➡ P. 22

1 手動メニューを何回か押してメニューを選ぶ

最初は「中」が反転。
押すごとに反転が移動する。
中→強→お好み→弱

2 ◀ ▶で焼き時間を設定する

最初は「10分」を表示。
1分～25分に設定できる。

時間が戻る ◀　▶ 時間が進む

3 グリルスタートを押して調理をスタートさせる

例：焼き時間を15分に設定したとき

点灯

ピピーピピーピピーピピー

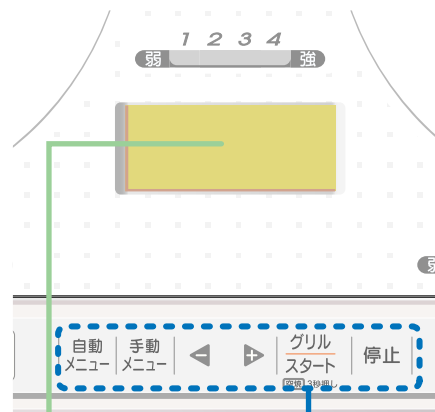
調理終了　調理物を取り出す

扉を開ける

4 調理が終わったら停止を押す

電源スイッチを切る

途中で調理をやめるとき
停止を押してください。

焼き時間の追加
調理終了後10分間は追加焼きができます。
1 ◀または▶を押す
調理終了です
追加焼き設定◀ ▶
追加時間表示になる
手動▷ 弱 中 強
追加時間 ◀1分▶
2 ▶で時間を設定する
※ 手動メニューで「弱」「中」「強」も変更できます。
3 グリルスタートでスタートする
調理が始まります。

「お好み」で焼く

「準備」をしてください。
※合わせて「お願い」「お知らせ」を確認してください。
➡ P. 22

1 手動メニューを３回押してメニューから「お好み」を選ぶ

最初は「中」が反転。
押すごとに反転が移動する。
中→強→お好み→弱

2 ▶を押す

お好み設定表示になる

3 手動メニューで設定したい項目〔上・下・時間〕を選ぶ

※「上」➡上ヒーター
「下」➡下ヒーター

押すごとに反転が移動する。
上 900W
下 400W
時間 10分

4 ◀ ▶で火力(W)や時間を設定する

例：下ヒーターを800Wに設定したとき

途中で調理をやめるとき
停止を押してください。

5 グリルスタートを押して調理をスタートさせる

点灯

ピピーピピーピピーピピー

調理終了　調理物を取り出す

扉を開ける

6 調理が終わったら停止を押す

電源スイッチを切る

焼き時間の追加
調理終了後10分間は追加焼きができます。
1 ◀または▶を押す

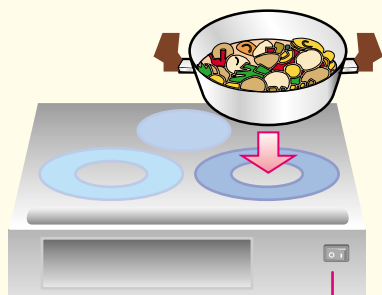
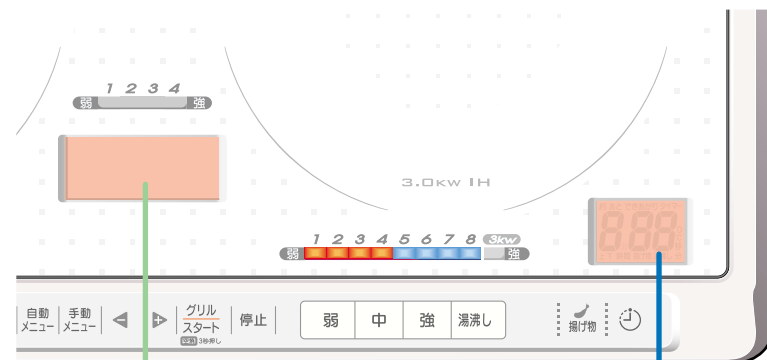
追加時間表示になる

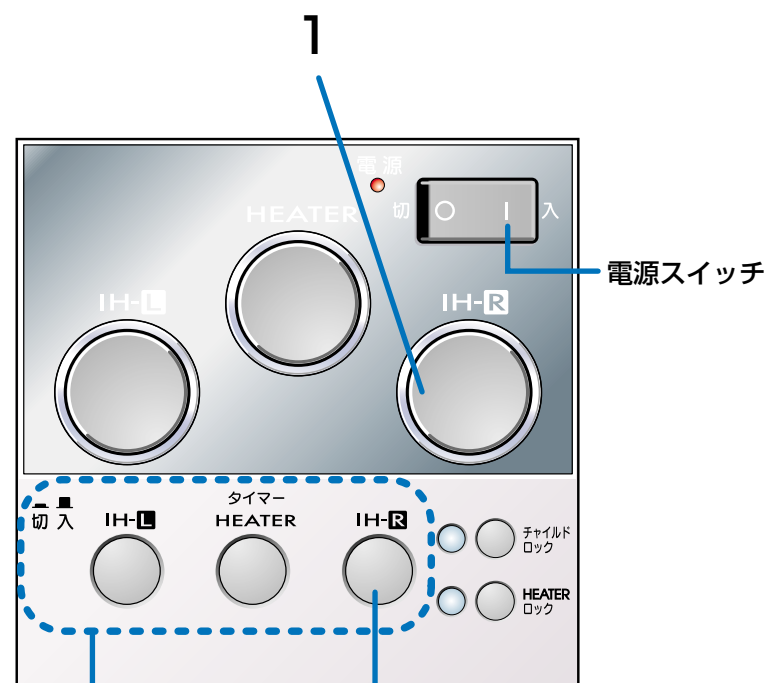
2 ▶で時間を設定する
※ 手動メニューで項目の設定変更も出来ます。
3 グリルスタートでスタートする
調理が始まります。

切タイマーを使う ［左右IHヒーター・中央ヒーター］

■右IHヒーターに設定する場合で説明しています。
（左IH・中央ヒーターも同じです。）

準　備

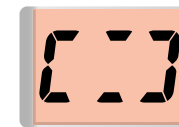
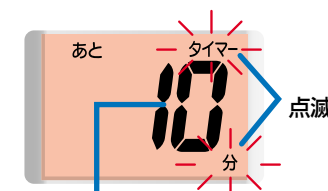
◆なべに材料を入れ、右IHヒーターの中央に置く

電源スイッチを「入」にする

お知らせ液晶
中央ヒーターの残り時間、お願い・お知らせを表示する。

右IHヒーターの残り時間を表示する。

2・3
（右IHヒーター 切タイマー設定ダイヤル）

切タイマー設定ダイヤル

お知らせ

●グリルに切タイマーは使えません。
●揚げ物キーや湯沸しキーを使っているヒーターに切タイマーは使えません。
●切タイマーは、ヒーターをつける前にも設定できます。
- ヒーターをつけるとタイマーがスタートします。
- 1時間30分より長い設定は、ヒーターをつけたとき、自動的に1時間30分に変更になります。
（1時間30分より長い切タイマーは、ヒーターの火力を「1」か「2」にしてから設定してください。）

1 右IHヒーターに通電する

2 右IHヒーターの「切タイマー設定ダイヤル」を押し出す

残り時間は、最初「10分」を表示する。

5秒間操作しないと「10分」で切タイマーがスタートします。

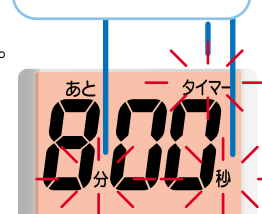
3 「切タイマー設定ダイヤル」を回して時間を設定する

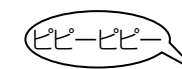
左回し
時間が戻る

右回し
時間が進む

5秒後に点滅が点灯に変わり、切タイマーがスタートする。

ヒーターや火力によって設定できる時間の範囲が異なります。

ヒーター	火　力	設定できる時間の範囲
左右IHヒーター	「1」「2」	10秒～5時間まで
	「3」～「8」	10秒～1時間30分まで
中央ヒーター	「1」「2」	1分～5時間まで
	「3」「4」	1分～1時間30分まで

例：8分に設定した場合の表示。
※1秒～9分59秒まで秒刻みで表示。
➡右記〔表示例〕参照

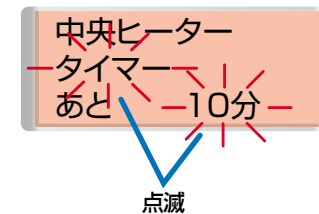
ブザーが鳴り、
切タイマー終了

「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し込む
「右IHヒーター切タイマー設定ダイヤル」を押し込む

電源スイッチを切る

通電のしかた

左右IHヒーター ➡ P.14、15
中央ヒーター ➡ P.20、21

中央ヒーターの残り時間は

「お知らせ液晶」に表示されます。

時間設定時の刻み方

（左右IHヒーターのみ）0～1分まで	10秒刻み
1～10分まで	（左右IHヒーター）30秒刻み
	（中央ヒーター）1分刻み
10～30分まで	1分刻み
30分～1時間30分まで	5分刻み
1時間30分～5時間まで	10分刻み

〔表示例〕

10分～59分まで（秒表示はしません。）

1時間～5時間まで（秒表示はしません。）

調理中に設定時間を変更する

「切タイマー設定ダイヤル」を回して設定時間の変更ができます。

切タイマーを取消す

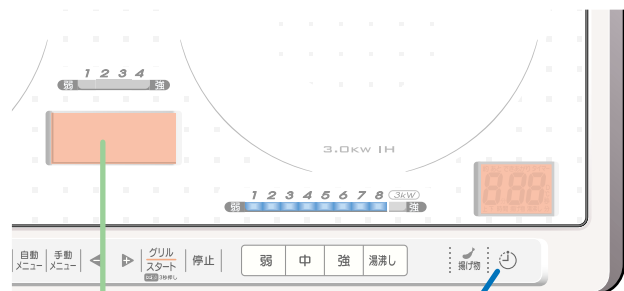
「切タイマー設定ダイヤル」を押し込んでください。

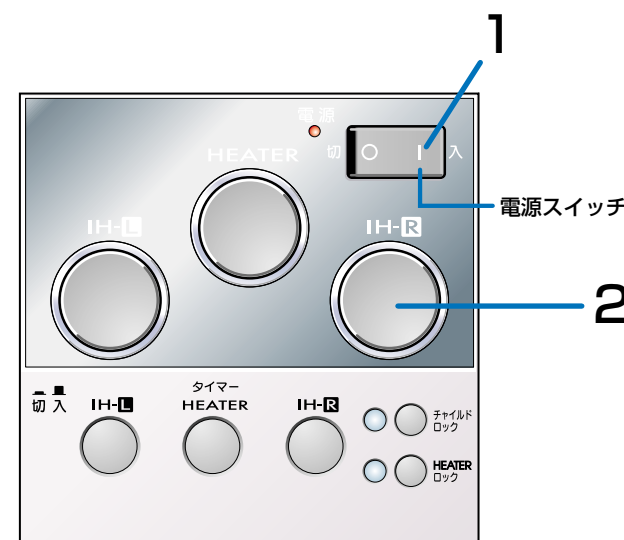
切タイマー終了後に追加調理する

切タイマー終了後5分間は、追加ができます。「切タイマー設定ダイヤル」を右へ回して追加したい時間を設定してください。5秒後に、終了前の火力で調理が始まります。

電源スイッチを切った後も、本体内部を冷やすために、冷却ファンが回ります。

簡単タイマーを使う ［左右IHヒーター］

キーを押すと、「1秒・2秒・3秒…」と時間が進むタイマーです。最長1時間まで表示します。
切タイマーではありません。

お知らせ液晶
お願い・お知らせを表示する。

3・4・5 右IHヒーター簡単タイマーキー

●同じヒーターに、切タイマーと簡単タイマーは同時に使えません。
●右IHヒーターで湯沸かし機能と簡単タイマーは同時に使えません。
※簡単タイマーを使っているときに湯沸しキーを押すと、簡単タイマーは取り消され、湯沸かしがスタートします。

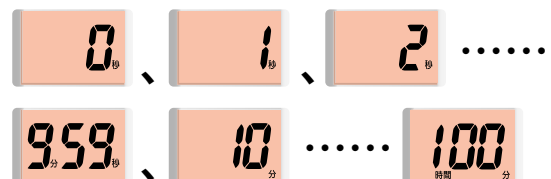
右IHヒーターの簡単タイマーを使う場合で説明しています。（左IHヒーターも同じです。）

1 電源スイッチを「入」にする

2 「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し出す

右IHヒーター火力表示ランプが青点灯。
※トッププレートが熱いときは「4」「5」が赤点灯して「高温注意」をお知らせする。

3 を押す

●簡単タイマーがスタートする。

〔表示部〕
1秒〜9分59秒まで　秒単位で表示
10分〜1時間（最長）　分単位で表示
〔ブザー〕
5分までは1分ごとに「ピッ」
5分以降は5分ごとに「ピピッピピッ」
1時間　「ピピーピピー」

4 もう一度 を押す

●簡単タイマーがストップする。

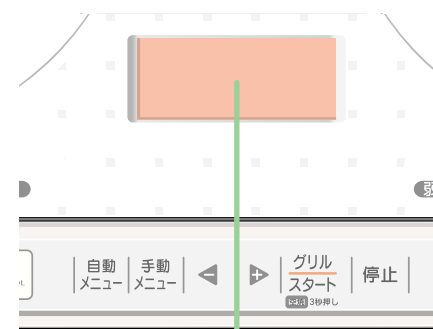
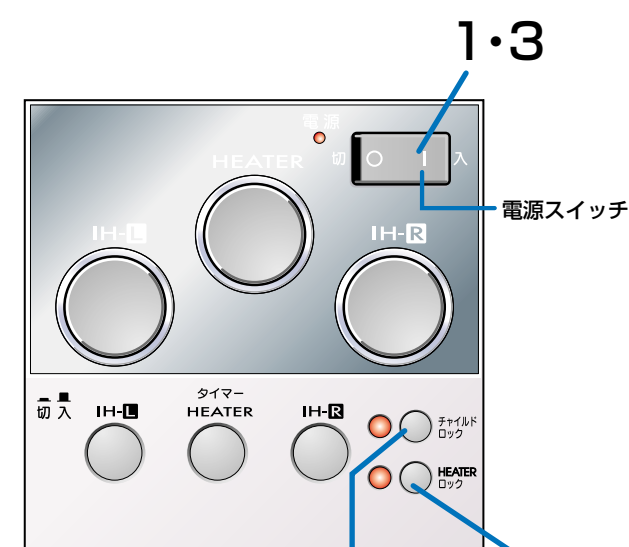
5 さらに を押す

●簡単タイマーを取り消す。

6 「右IHヒーター火力調節ダイヤル」を押し込む

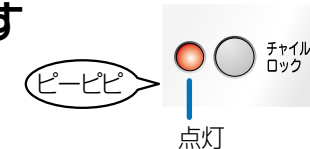
7 電源スイッチを「切」にする

〔安全機能〕ロックをする

〔チャイルドロック〕
ロックすると、すべてのヒーターが使えなくなります。
〔HEATER（ヒーター）ロック〕
ロックすると、中央ヒーターのみ使えなくなります。

お知らせ液晶
お願い・お知らせを表示する。

●ヒーター使用中はロックの設定ができません。ヒーターを切ってからロックの操作をしてください。
●各ロック機能は、電源スイッチを切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。
●高温注意ランプ表示が点灯中に各ロックを設定した場合、トッププレートが冷めるまで高温注意ランプ表示が点灯します。

チャイルドロック

1 電源スイッチを「入」にする

2 「チャイルドロックキー」をランプが点灯するまで3秒間押す

ピーピピ　点灯

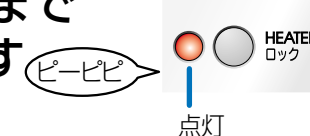
3 電源スイッチを「切」にする

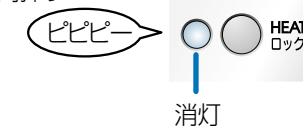
解除する には
1 電源スイッチを「入」にする
2 「チャイルドロックキー」を3秒間押す

ピピピー　消灯

HEATER（ヒーター）ロック

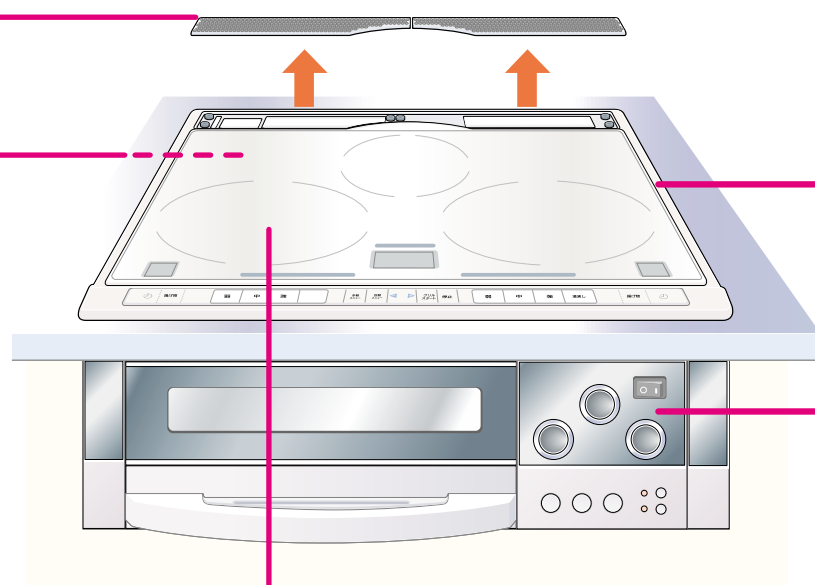
1 電源スイッチを「入」にする

2 「HEATER（ヒーター）ロックキー」をランプが点灯するまで3秒間押す

3 電源スイッチを「切」にする

解除する には
1 電源スイッチを「入」にする
2 「HEATER（ヒーター）ロックキー」を3秒間押す

お手入れは、
●電源スイッチを「切」にして、冷えてから行ってください。
●ご使用のたびに行ってください。
ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついてとれにくくなります。
こまめにお手入れをしてください。

吸・排気カバー

■本体から取りはずして水洗いする。

●吸・排気口にものを入れないでください。
※吸・排気口にものを落とした場合は、据付施工店またはお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。
●吸・排気カバーの下の油汚れもこまめにお手入れしてください。

脱煙フィルター（内蔵）

自動でクリーニングするので、お手入れは必要ありません。

※グリル調理後、脱煙ヒーターとファンが動作して、脱煙フィルターについた油汚れを焼き切ります。

お知らせ

●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた油が加熱されて、においや煙が出ることがあります。
排気口から煙が出る場合は、「空焼き」（➡P.33）を行ってください。

トッププレート

●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。（変色の原因。）

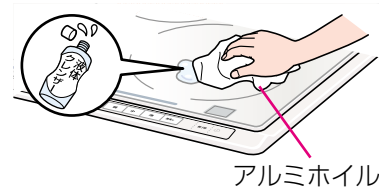
かるい汚れ

■しぼったふきんでふく。

油汚れ

■薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

こびりついた汚れ

■液体クレンザーなどを少量つけて、アルミホイルをまるめてこすり取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

がんこな汚れには（別売品）

品番：CS-COLL034
品名：液体クリーナー

詳しくはお買い上げの販売店にお問い合わせください。

外枠

●スポンジのナイロン面やたわしなどかたいものは使わない。（傷の原因。）
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。（変色の原因。）
●しょうゆや調味料・調理物などをこぼしたらすぐにふき取る。（放置すると変色の原因。）

上面操作部

■乾いたやわらかいふきんでふく。

ステンレス部分

かるい汚れ

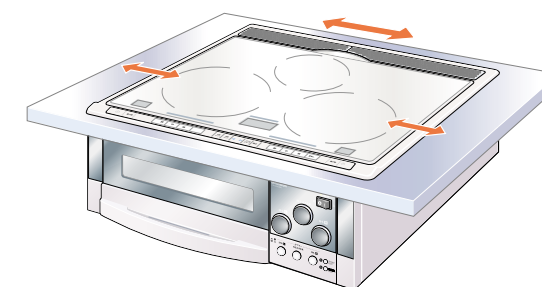
■しぼったふきんでふく。

油汚れ

■薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

汚れのあとが残った場合・汚れがこびりついた場合

■液体クレンザーなどを少量つけて、ラップをまるめてこすりとる。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

※ステンレスの筋方向（横）にそってこすってください。縦方向にこすると傷付くことがあります。

本体前面

塗装が施されています。
●スポンジのナイロン面やたわしなどかたいものは使わない。（傷の原因。）
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。（変色の原因。）

かるい汚れ

■しぼったふきんでふく。

油汚れ

■薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

電源スイッチ部

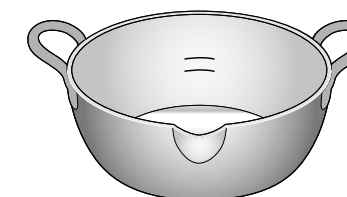
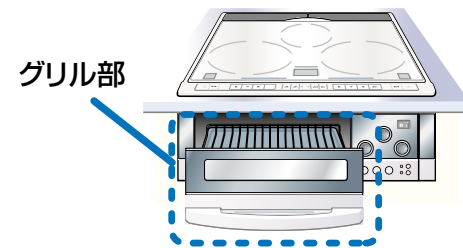
■乾いたやわらかいふきんでふく。

付属の天ぷらなべ

■薄めた台所用中性洗剤で洗う。

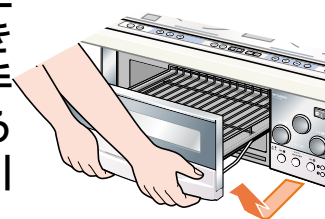
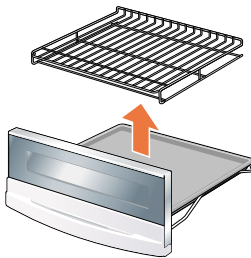
●なべ底・外側の汚れも取り除いてください。
（汚れがこびりついたまま使うと、油の温度制御がうまくはたらきません。）

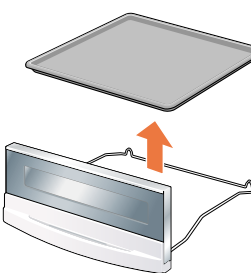
お知らせ

●なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。
➡P.10

お手入れは、
- 電源スイッチを「切」にして、冷えてから行ってください。
- ご使用のたびに行ってください。
  ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。
  こまめにお手入れをしてください。

グリル部品の着脱のしかた

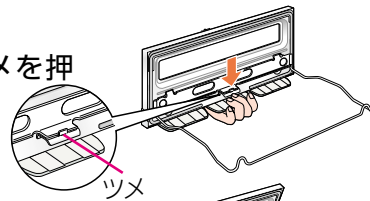
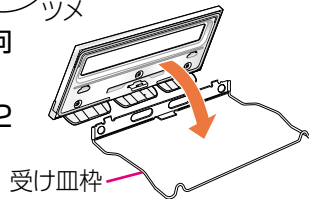
グリル部品を取りはずすとき、グリルあみ、グリル受け皿を落とさないように気をつけてください。（けがの原因。）
グリル受け皿は、グリル扉ごと本体から外さないと取り出しができません。（グリル受け皿破損の原因。）

取りはずしかた

1 グリル扉を止まるまで引き出し、取っ手を持ち上げるようにして引き抜く

2 グリルあみを取り出す

3 グリル受け皿を取り出す

※グリル受け皿は真上に持ち上げて取り出す。

4 グリル扉をはずす

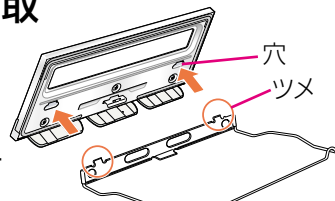
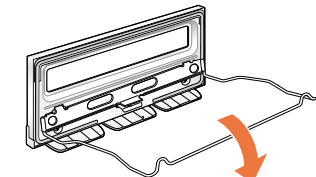
①グリル扉のツメを押さえる。

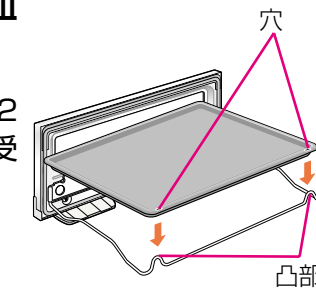
ツメ

②グリル扉を矢印方向へ倒すようにすると、受け皿枠のツメ（2カ所）がはずれる。

受け皿枠

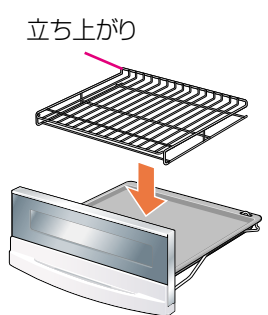
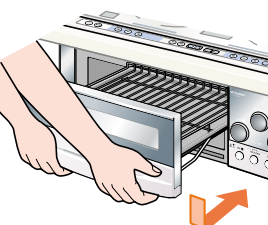
取り付けかた

1 グリル扉を取り付ける

①グリル扉の穴（2カ所）と受け皿枠のツメ（2カ所）を合わせる。

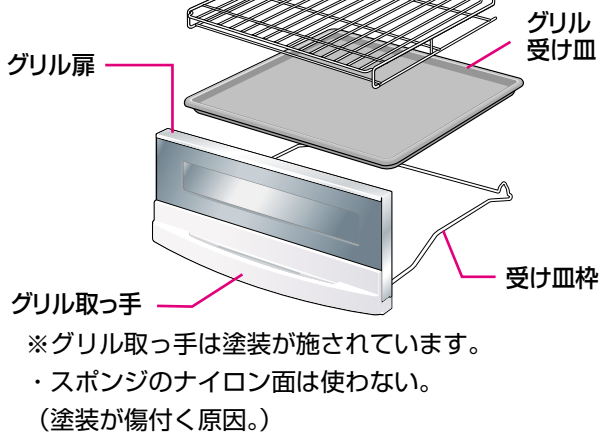
穴
ツメ

②受け皿枠を、矢印の方向にカチッと音がするまで動かす。

2 グリル受け皿をのせる

※受け皿枠の凸部（2カ所）を、グリル受け皿の穴（2カ所）に合わせて入れる。

3 グリルあみをのせる

※グリルあみの向きに注意する。
（立ち上がりがある方が奥側。）

4 グリル扉を、ななめ上からすべりこませるように奥まで入れる

グリル扉・グリルあみ・グリル受け皿・受け皿枠

- たわし・みがき粉は使わない。（傷付きの原因。）
- グリル扉やグリルあみを食器洗い乾燥機に入れない。
  （塗装を傷つけたり、パッキン・樹脂部が変形する原因。）

■薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う。

※グリル取っ手は塗装が施されています。
・スポンジのナイロン面は使わない。
（塗装が傷付く原因。）

グリルあみの塗装を傷めないために

- スポンジのナイロン面でこすらない。
- 食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤は使わない。
  （表面の塗装がはがれる原因。）
- ご使用のたびにお手入れする。
  （汚れがこびりつくと、食材がとれにくくなる原因。）

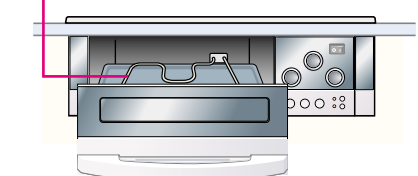
※塗装がはがれても、下地がステンレスのため、そのままお使いいただけますが、こびりつきやすくなるのでサラダ油を塗ってお使いください。

グ リ ル 庫 内

庫内の両側面・奥面には、においを抑える塗装が施されています。
この塗装は、加熱することで庫内のにおいを軽減させる効果があります。
5〜6回ご使用するたびに、次の空焼き操作を行ってください。

空焼き操作のしかた

1 グリル部を取り出し、庫内底面の油汚れをふき取る
※ヒーターに触れないように注意する。
※汚れたアルミホイルやグリル皿の汚れは取り除いておく。（発煙・発火の原因。）

2 グリル部を取り付ける
※グリルあみは入れない。

3 電源を「入」にする

4 ［グリル スタート］を3秒間押す

●ブザーが鳴って空焼きが始まる。
※約8分後、ブザーが鳴って自動的に終了します。

グリル庫内
空焼き動作中
高温注意

空焼き終了後、冷却ファンが3分間回ります。製品を正しくお使いいただくために、冷却ファンが止まってから電源をお切りください。

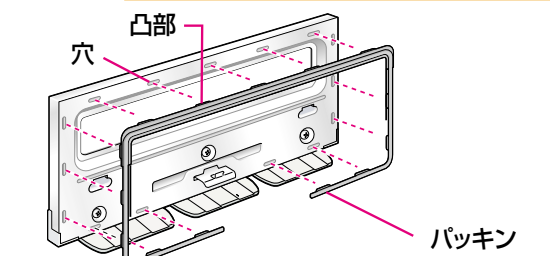
※空焼きを取り消すときは、［停止］を押す。

パッキンの取り付けかた

グリル扉内側の穴（15カ所）に、パッキンの凸部を押し込む。

※パッキンがはずれていたり、浮いていると、グリル扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。
また、焼き始めないことがあります。

故障かな？と思ったら

■こんなときは故障ではありません。

状況	原因	直し方
ヒーターが入らない。	ブレーカーや電源スイッチが「入」になっていますか。	ブレーカーや電源スイッチを「入」にしてください。
	火力調節ダイヤルが出たままの状態で電源スイッチが「入」になっていませんか。	火力調節ダイヤルを1度押し込んでから再度「入」にしてください。 ➡ P.11
	店頭展示デモになっていませんか。	➡ P.35
中央ヒーターが赤くなったり、消えたりする。	高温になりすぎると、温度調節機能がはたらくためです。異常ではありません。 火力「3」以下では、ヒーターを入／切して火力調節するためです。	異常ではありません。そのままお使いください。
調理中、なべから「ブーン」や「ジー」など音がする。	なべの種類によっては、音がすることがあります。（また、なべなどの取っ手に振動を感じることがあります。）	異常ではありません。そのままお使いください。
調理中や電源スイッチを切った後も運転音がする。 グリル扉・前面操作部の周囲から風が出る。	本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回って本体前面へ排気しています。電源スイッチを切っても最大1分間ファンが回ります。（運転音の大きさは、ＩＨヒーターの動作状態によって変わります。）	
電源スイッチを切っても各ヒーターの火力表示ランプ中央が2つ点灯する。	高温注意のお知らせです。トッププレートが熱い場合、点灯します。 高温注意表示 ➡ P.8,9	
グリル調理後、運転音がする。また、排気口から熱風が出る。	脱煙フィルターのクリーニングを自動で行います。グリル調理後、脱煙ヒーターとファンが動作することがあります。	

「お知らせ液晶」の表示内容について　安全機能がはたらいたときや仕様上の制約などを、次の表示でお知らせします

状況（表示内容）	原因	直し方
右ＩＨヒーター なべが 適していません ／ 左ＩＨヒーター なべが 適していません 上記の表示とともに、左右ＩＨヒーターの火力表示部が点滅して、約1分後に消灯。	適していないなべを使っていませんか。 なべをＩＨヒーターにのせていないか、加熱部の中央からずれて置いていませんか。	適したなべをＩＨヒーターに正しく置いてください。 ➡ P.12、13
最大火力制限中 火力は 上げられません	3つのヒーターを同時に使うと、総消費電力が5800Wを超えないように、左右ＩＨヒーターの最大火力を自動的に調整します。 ➡ P.11	
右ＩＨヒーター 切り忘れ防止 自動停止しました ／ 左ＩＨヒーター 切り忘れ防止 自動停止しました ／ 中央ヒーター 切り忘れ防止 自動停止しました	調理中、操作しないまま約45分がたつと、ヒーターが自動的に停止します。	再度ご使用のヒーターを通電してください。
トッププレートが 熱くなっています ／ ランプ点灯時 やけどに注意 してください 上記の表示とともに、ヒーター火力表示部の中央（2つ）が赤点灯。	調理後、電源スイッチを切ってもトッププレートが熱い間は表示します。	
チャイルド ロックが はたらいています	チャイルドロック中です。 チャイルドロックを解除してください。 ➡ P.29	
中央ヒーター ロックが はたらいています	HEATER（ヒーター）ロック中です。 HEATER（ヒーター）ロックを解除してください。 ➡ P.29	
中央ヒーターと グリルは 同時に使えません	中央ヒーターとグリルは同時に使えません。また、中央ヒーターの火力調節ダイヤルが出ている状態ではグリルが使えません。火力調節ダイヤルを押し込んでからグリルを設定してください。	
グリル 扉が開いています 自動停止しました	グリル扉が開いたまま30分たつと、自動で調理が終了します。	

ブザーが鳴り、こんな表示が出たら

表示内容を確認して、次の点をお調べください。

表示	原因	直し方
U1 U2 U3	内部の温度が異常に高くなっています。吸・排気口がタオルなどでふさがれていませんか。	ふさいでいるものを取り除き、本体が冷えてから使ってください。
U4 揚げ物 なべ底検知	なべ底に約3mm以上のそりや変形がある。	揚げ物は、そりや変形のない付属の天ぷらなべを使ってください。
	なべ底やトッププレートに、汚れや水、異物がこびりついている。	汚れや水、異物を取り除いてください。
U5 油量検知	油は500g以上入っていますか。	揚げ物は、油量500g以上で調理してください。
	なべの中に、調理かすがたまっていませんか。	調理かすはこまめに取り除いて予熱・調理をしてください。
E1 E2 E3 E4 E5 E7 E8 E0	本体内部に異常が起きていることが考えられます。	電源スイッチを切り、本体が冷えるまで（約30分）お待ちください。以上の処置でも直らないときは、使用を中止し、必ず専用ブレーカーを切ってお買い上げの販売店にご連絡ください。

表示の消し方　表示部に英数字が点灯しているヒーターの火力調節ダイヤル（グリルは 停止 ）を押してください。

店頭展示デモの解除のしかた

状況

操作をすると、液晶表示部と火力表示ランプはつくが、ヒーターが動作しない。（ヒーターが熱くならない）
また、表示部に

アルファベットの「D」

と表示される。

原因

店頭展示デモになっています。

※誤って

（「＋」側）と 停止 を同時に6秒間押した場合、店頭展示デモになります。

直し方

店頭展示デモを解除します。

（「＋」側）と 停止 を同時に6秒間押す。

（6秒間押した後、ピッと鳴って、表示部の文字が消えます。）

また、電源プラグを抜くことでも解除できます。

※店頭展示デモの状態は、電源スイッチを切っても記憶しています。

以上をお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。故障の状況と表示部の英数字を、お買い上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名　IHクッキングヒーター
2. 形名　CS-G3204BDS／CS-G3204BD／CS-G3204BDSW
   ※本体前面部をご覧ください。
3. お買い上げ日
4. 故障の状況（できるだけ具体的に）
5. ご住所（付近の目印なども）
6. お名前・電話番号・訪問希望日

【総消費電力の切り替えについて】
本製品は、総消費電力を5800W（工場出荷時の設定）・4800Wの2段階に切り替えることができます。
アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。
※詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

■IHヒーターの火力調節のめやす

記載の火力や時間は、IHヒーターに慣れていただくためのめやすです。
使い慣れてきましたら、お持ちのなべ等に合わせて、火力や時間を調節してください。

メニュー例		火力のめやす								火力設定のポイント
	火力	1	2	3	4	5	6	7	8	
	(W)	120	300	500	750	1000	1500	2000	2500	
煮る	肉じゃが				炒める／煮込む		●●●●●			●●●●● だし汁などを一煮立ちさせる火力
	かれいの煮つけ				煮る		●●●●●			━ 煮る・蒸す・ゆでるときの火力
	ポークカレー			煮込む	炒める／煮込む					●●●●● フライパンを予熱する火力（※IHヒーターは、火力「6」以下で予熱してください）
	鶏肉と野菜のスープ			煮込む	炒める					━ 焼く・炒めるときの火力
蒸す	薄皮まんじゅう			（あんを）煮詰める	（あんを）煮詰める		蒸す			●●●●● 沸騰させるときの火力
	茶わん蒸し						蒸す			お湯を沸かすときは、湯沸し キーを使うと便利です。
	しゅうまい						蒸す			
ゆでる	カリフラワーのマリネ				ゆでる		●●●●●		●●●●●	
	ほうれん草のからしあえ								●●●●● ゆでる	
焼く	ビーフステーキ				●●●●● 焼く					
	ハンバーグ		裏 焼く		●●●●● 表 焼く					
	厚焼き卵				●●●●● 焼く					
炒める	野菜炒め						●●●●● 炒める			

●火力のめやすは三菱あっせんなべを使用した場合です。
●材料の量、なべの形状・材質により加熱状態が異なります。様子を見て火力を調節してください。
●なべ、フライパンの種類によっては、底面が熱で変形することがあります。

■計量カップ・スプーンの質量表（単位：g）

	小さじ(5ml)	大さじ(15ml)	カップ(200ml)		小さじ(5ml)	大さじ(15ml)	カップ(200ml)
水・酒・酢	5	15	200	ケチャップ	6	18	240
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	マヨネーズ	5	14	190
食　塩	5	15	210	こしょう	3	8	100
上白糖	3	9	110	からし粉	2	6	80
油・バター	4	13	180	牛　乳	6	17	210
薄力粉	3	8	100	生クリーム	5	15	200
強力粉	3	8	105	パン粉	1	4	45
ベーキングパウダー	3	10	135	粉チーズ	2	6	80
片栗粉	3	9	110	ジャム	7	22	270

煮る・蒸す・ゆでる

タイマー タイマーを使うと便利！➡使い方P.26、27

肉じゃが

材料（4人分）

牛肉（小間切れ）…………200g
じゃがいも（乱切りにする）…中5個
にんじん（乱切りにする）……1本
玉ねぎ（くし形に切る）……中1個
しらたき（下ゆでして1、2カ所切る）…………小1束
いんげん（筋を取り半分に切ってゆでる）…………10本
サラダ油…………大さじ2
(A)（酒、しょうゆ、砂糖、みりん）…………各大さじ3
塩…………少々
水…………カップ2

作り方

❶なべにサラダ油を入れて、火力「4」で玉ねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいも、しらたきの順に炒める。
❷❶に水カップ2を加えて、火力「6」で一煮立ちしたら肉のアクをすくい取る。（A）を加えて、火力「4」に落とし、ふたをして約30分煮込む。タイマー
（途中ときどきかき混ぜる。）いんげんをちらす。

かれいの煮つけ

材料（4人分）

かれい（切り身）…………4切
酒、みりん…………各カップ1/2
水…………カップ1
しょうゆ…………カップ1/2
砂糖…………適宜
しょうが（うす切りにする）…………1片

作り方

❶なべに酒とみりんを入れて、火力「6」で一煮立ちしたら、水、しょうがを加える。沸騰したらかれいを入れる。
❷5～8分煮たら、しょうゆ、砂糖を加えて、火力「4」に落としてさらに5分煮る。
※つやを出す場合は、盛り付けてうちわであおぐ。

ポークカレー

材料（4人分）

カレールー（市販品）……150g
豚肉（小間切れ）…………200g
にんにく（みじん切りにする）…1片
玉ねぎ（くし形に切る）……中1個
にんじん（乱切りにする）……1本
じゃがいも（一口大に切る）…中2個
水…………カップ4
塩…………少々
りんごジャム…………適宜
ケチャップ、サラダ油…………各大さじ2

作り方

❶なべにサラダ油を入れて、火力「4」でにんにく、玉ねぎ、豚肉、にんじん、じゃがいもの順に炒めたら、水カップ4を加えて火力「6」で一煮たちさせ、火力「4」で煮込む。
❷にんじん、じゃがいもがやわらかく煮えたらカレールー、りんごジャム、ケチャップを加えてよく溶かし、火力「3」で約10分煮込む。タイマー
（途中ときどきかき混ぜる。）最後、塩で味を整える。

⚠注意

●みそ汁やカレーなどを温めなおすときは、火力は弱めにしてかき混ぜながら行ってください。
強い火力で急激に温めると、底に沈んだみそやカレールーが突然噴き上がったり、なべがとび上がることがあります。
（やけどの原因。）

お願い

●長時間タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げ付きにご注意ください。

タイマー タイマーを使うと便利！➡使い方P.26、27

鶏肉と野菜のスープ

材料（4人分）

鶏ひき肉……200g
にんにく（みじん切りにする）……1片
にんじん（みじん切りにする）……50g
玉ねぎ（みじん切りにする）……1/2個
キャベツ（みじん切りにする）……100g
ピーマン、トマト（みじん切りにする）……各2個
固形スープの素……2個
水……カップ4
ローリエ……1枚
オリーブ油……大さじ3
塩、こしょう……各少々

作り方

〔下ごしらえをする〕
- トマトは沸騰した湯にさっと通し、冷水に取って皮をむく。半分に切って種を取り、みじん切りにする。

〔調理をする〕
❶なべにオリーブ油を入れて、火力「4」でにんにく、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ピーマンを炒め、さらに鶏ひき肉を加えてほぐしながら炒める。
❷❶に下ごしらえしたトマトと水カップ4、固形スープの素、ローリエを加える。沸騰したら火力「3」に落として約20分煮込み、塩、こしょうで味を整える。タイマー

薄皮まんじゅう

材料（4人分）〈12個分〉

ねりあん
(A) さらしあん……100g
(A) 砂糖……200g
(A) 水……カップ1
(A) 塩……少々

シロップ
(B) 砂糖……50g
(B) 熱湯……50ml

(C) 薄力粉……100g
(C) ベーキングパウダー…小さじ1
※(C)は合わせてふるう
パラフィン紙（4cm×4cm）…12枚
水（蒸し器用）……カップ3
薄力粉（生地の取り扱い用）……適宜

> **ポイント**
> 生地は大変やわらかいので、手にたっぷりと薄力粉をつける

作り方

〔あんをつくる〕
❶なべに（A）を入れ、火力「4」で混ぜ合わせる。沸騰したら火力「3」に落として塩を加えて煮る。
❷8～10分煮詰めて、冷ましてから12等分にする。

〔シロップをつくる〕
❸ボールに（B）を入れてよく混ぜて冷ます。

〔生地をつくる〕
❹（C）を❸のボールに加え、ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜる。
❺❹の生地の表面にたっぷりと薄力粉をふりかけ、棒状にのばして12等分に切り分ける。
❻手に薄力粉をつけ、手の平で生地を薄くのばしてあんを包み、合わせ目を下にしてパラフィン紙におく。

〔蒸す〕
❼蒸し器に水カップ3を入れ、まんじゅうを並べて火力「6」で約10分蒸す。タイマー

茶わん蒸し

材料（4人分）

鶏ささみ肉……1枚
しいたけ（うす切りにする）… 2枚
芝えび（殻をむき、背わたを取る）……4尾
だし汁（下煮用）……カップ1
しょうゆ、酒（下煮用）…各大さじ1
ぎんなん……12粒
かまぼこ……4枚
三つ葉（3cmに切る）………4本
ゆず皮（千切り）……適宜

卵汁
卵……3個
だし汁……カップ2
酒……大さじ1
塩……少々
水（蒸し器用）……カップ3

作り方

〔下ごしらえをする〕
- 鶏ささみ肉は小さく食べやすい大きさに切る。
- なべに、下煮用のだし汁、しょうゆ、酒を入れて煮立ったら、鶏ささみ肉、芝えび、しいたけをさっと下煮しておく。（＊）

〔卵汁をつくる〕
❶だし汁と（＊）の煮汁を合わせてこし、なべに入れて煮立たせ、酒、塩を加える。これを2.5カップ分用意する。（40℃くらいになるまであら熱をとっておく。）
❷ボールに卵を割りほぐし、❶のだし汁を少しずつ加えて混ぜ、こす。

〔蒸す〕
❸器に鶏ささみ肉、しいたけ、えび、かまぼこ、ぎんなんを入れ、卵汁を器の8分目まで加えてふたをする。
❹蒸し器に水カップ3を入れ、器を並べて火力「6」で8～10分蒸す。タイマー
❺蒸し上がったら、ゆず皮と三つ葉をちらし、器のふたをして蒸らす。

煮る・蒸す・ゆでる
タイマー タイマーを使うと便利！➡使い方P.26、27

しゅうまい

材料（4人分）〈28個分〉

(A) 豚ひき肉……200g
(A) 長ねぎ（みじん切りにする）…1本
(A) 干ししいたけ……4枚
(A) しょうが（おろし汁）…小さじ1
(A) ごま油……小さじ2
(A) しょうゆ……大さじ1
(A) 片栗粉……小さじ2
(A) 塩、こしょう……各少々
むきえび……200g
しゅうまいの皮……28枚
グリンピース……適宜
水（蒸し器用）……カップ3

作り方

〔下ごしらえをする〕
- 干ししいたけは水でもどしてみじん切りにする。
- むきえびは14尾を残して細かくきざむ。

〔たねをつくる〕
❶ボールに（A）ときざんだむきえびを入れてよくかき混ぜ、約30分なじませる。
❷❶をしゅうまいの皮で包む。
（人差し指と親指で丸を作り、その上にしゅうまいの皮をのせて、たねをのせ形を整え、残しておいたえびとグリンピースをのせる。）（各14個分）

〔蒸す〕
❸蒸し器に水カップ3を入れ、蒸し板を入れ、その上に濡れぶきんをしいてしゅうまいを並べる。ふたをして火力「6」で約15分蒸す。タイマー

カリフラワーのマリネ

材料（4人分）

カリフラワー（小房に切る）……1株
米のとぎ汁……カップ3
塩……少々

甘酢
(A) 酢……カップ1/2
(A) 砂糖……大さじ3
(A) 唐辛子（小口切り）…1本分
(A) ローリエ……1枚

作り方

❶なべに（A）を入れて、火力「6」で一煮立ちさせて甘酢を作る。
❷なべに米のとぎ汁カップ3を入れ、火力「8」で沸騰させる。塩を加えて火力を「4」に落とし、カリフラワーを約3分ゆでる。
❸ざるに上げて水気を切り、甘酢に1時間つける。

ほうれん草のからしあえ

材料（4人分）

ほうれん草（洗う）……2束（300g）
(A) からし……小さじ1
(A) だし汁……カップ1/2
(A) 塩……少々
水……カップ2

作り方

❶なべに水をカップ2入れて、火力「8」で沸騰させる。ほうれん草を手早くゆでて冷水にさらし、水気を切り、食べやすい大きさに切る。
❷ボールに（A）を合わせて味を整え、ほうれん草をあえる。

焼き物のコツ

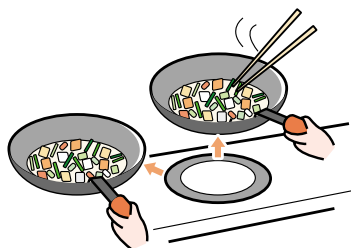
●IHヒーターは立ち上がりが早いので、予熱が短時間ですみます。
材料の準備、調理の段取りを整えながら、予熱を始めてください。
予熱しすぎによる焦げ付き・なべの変形を防ぐとともに、手早く調理することでおいしく仕上がります。

お料理メモ　おもちの焼き方

IHヒーターとフライパン（IHヒーター用）で焼くことができます。

ふたをして、火力「3」～「4」で
両面を5～8分ずつ焼きます。
※フッ素樹脂加工でないフライパンは、
焦げ付くことがあります。

炒め物のコツ

●フライパン等に余裕を持たせた量で調理してください。
（材料がよく動き、焦げ付きにくく、調味料もまんべんなくからむ。）
●焦げつきそうなときは、フライパン等をIHヒーターから離して火加減してください。

⚠注意

炒め物など少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにして加熱しすぎないように注意する。

（油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因。）

ビーフステーキ

材料（4人分）

牛ひれ肉（厚さ約2cm）…4枚
塩、こしょう……各少々
サラダ油……大さじ2
にんにく（スライスにする）……1片

和風ソース
おろし大根、ぽん酢……各適量
〔つけ合せ例〕
しめじのソテー、クレソン、にんじんのグラッセ

お好みの付け合わせを用意しておく。

作り方

※焼き加減はミディアム程度です。
❶牛ひれ肉をかるくたたいて柔らかくし、塩、こしょうをする。
❷フライパンにサラダ油とにんにくを入れて、火力「4」で約1分温めたら、牛ひれ肉を入れ、ほどよく色付くまで焼く。裏返してふたをして約2分焼く。

ハンバーグ

材料（4人分）

（A）
合びき肉……300g
パン粉……カップ1
卵……1個
ナツメグ……少々
塩……小さじ1
こしょう……少々

玉ねぎ（みじん切りにする）…中1個
ソース
ケチャップ、ソース……各適量
〔つけ合せ例〕
ミックスベジタブルのソテー、クレソン

お好みの付け合わせを用意しておく。

作り方

〔たねをつくる〕
❶フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら玉ねぎを炒める。
❷ボールに❶の玉ねぎと（A）を入れてよくねり、にぎっても割れないようなら、4等分にして小判形にする。
〔焼く〕
❸フライパンにサラダ油を入れて、火力「4」で約1分温めたら❷を入れ、表面がほどよく色付くまで焼く。裏返して火力「2」に落とし、ふたをして7～8分蒸し焼きにする。

野菜炒め

材料（4人分）

豚肉（小間切れ）……100g
にんにく（スライスにする）…1片
にんじん（たんざく切りにする）……1/3本
きくらげ……5枚
玉ねぎ（うす切りにする）……1/2個
たけのこの水煮（たんざく切りにする）……50g
キャベツ（大きめのたんざく切りにする）……100g
もやし……1袋
ピーマン（たんざく切りにする）……1個
ごま油、塩、こしょう……各少々
サラダ油……適量

作り方

〔下ごしらえをする〕
• きくらげはぬるま湯でもどし、食べやすい大きさに切る。
〔炒める〕
❶フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら、にんにく、にんじん、豚肉、きくらげ、玉ねぎ、たけのこ、キャベツ、もやし、ピーマンの順に加えて炒める。
❷塩、こしょうで味を整え、仕上げにごま油で風味付けする。

厚焼き卵

材料（4人分）

卵……5個
（A）
だし汁……50ml
しょうゆ……小さじ1
みりん、砂糖……各大さじ1
塩……少々
サラダ油……適量

作り方

〔卵汁を作る〕
• ボールに卵を割りほぐし、（A）を加えてよく混ぜる。
〔焼く〕
❶IHヒーター用の卵焼き器にサラダ油を入れて、火力「4」で約1分温める。
❷おたま2杯の卵汁をそそぎ入れ、表面がとろりとしたら、奥側から手前に折り返す。
※卵の気泡をさいばしでつつきながら焼く。
❸卵焼き器のあいたところにサラダ油をしき、卵を奥側にずらして卵汁を入れ❷を3～4回くり返す。
※最後は手前の卵焼き器の壁面を利用して形を整える。

■付属品の焼きあみの使いかた

付属品の焼きあみは、中央ヒーター（ラジエントヒーター）との組み合わせで、IHヒーターではできない「あぶる」といった遠火感覚の調理の時に使います。平らなトッププレートの上での使用は安定感があり、調理中も目が届きこまめに焼き具合を確認できますので、いろいろな場面でご活用ください。

調理例

• トースト
焼きあみをセットして食パンをのせる

火　力	「3」～「4」
焼き時間	様子を見ながらあぶる

⚠注意

調理中・調理後は焼きあみが熱くなっているので注意する
（高温のためにやけどの原因。）

お知らせ

●焼きあみの上にアルミホイルを敷いてその上で調理すると、アルミホイルが熱を反射させてしまうので、火力不足になり調理に時間がかかります。
●汁やタレなどがたれるものを焼くと、トッププレートを著しく汚します。それにより、トッププレートが変色することがあります。（機器の性能に問題はありません。）特にしょうゆやソースが含まれているものが焼き付くと、トッププレートが変色しますのでご注意ください。

⚠警告

揚げ物調理中はそばを離れない 火災の原因	なべ底がそったり変形しているものは使わない 火災の原因	なべは加熱部の中央に置く 火災の原因
付属の天ぷらなべを使う 火災の原因	油の量は500g（0.56リットル）未満では調理しない 火災の原因	IHヒーターの揚げ物キーを使う 火災の原因

■ 揚げ物調理の温度調節のめやす

※付属の天ぷらなべで油800g（約0.9L）を加熱したときのめやす温度です。

	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	調理のポイント
揚げる 野菜	素揚げ	素揚げ	素揚げ	天ぷら	天ぷら	天ぷら	●お好みにより温度を高めに設定する。 ※材料・油の温度により、揚げ上がりがベタッとなることがあります。
魚介類				天ぷら	天ぷら	天ぷら	
フライ				━	━	━	
冷凍食品				━	━	━	●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めにする。
2度揚げ料理	1度目		2度目	2度目			（ポテトチップス、魚のまる揚げ、鶏のから揚げなど。）

- IHヒーターの揚げ物キーを使ってください。
- 油の量は800g（約0.9リットル）がめやすです。
- 詳しくはP.18、19をご覧ください。

揚げ物のコツ

- ●新しい油を使ってください。
- ●油の温度は材料に合わせて決めてください。
- ●1回に揚げる量は、控えめにしてください。（油の表面積の1/2程度がめやす）
- ●でき上がりのめやすは、材料が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったときです。

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す

ししとう
水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける

いか
皮をむき水分をふき取り、切れ目を入れる

むく

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取ってください。

●特にしいたけやピーマンなど！（水分が残っていると油がはねることがあります。）

いかやゆで卵などは揚げすぎないでください。

●長時間揚げると破裂！（特にけんさきいかや、するめいか・コロッケ・中が空洞の野菜などは注意）

●調理後、なべの中に調理物の上げ忘れがないか、常に確認を！

衣や生地づくりは

●天ぷら衣は固すぎないように！

●水分の多い材料は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけて！

●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

天ぷら

材料（4人分）

車えび……8尾
ほたて貝（半分にそぎ切りにする）……2個
まいたけ（小房にほぐしたもの）……4房
みょうが（半分に切る）……2個
かぼちゃ（くし形に切ったもの）……4枚
三つ葉（2本束にして結ぶ）……8本
揚げ油……800g（0.9L）

〔天ぷら衣〕
薄力粉……130g
卵……1個
水……カップ1
塩……少々

〔天つゆ〕
(A) だし汁……カップ1.5
しょうゆ……50ml
みりん……大さじ1
砂糖……小さじ1
大根おろし、しょうが……各適宜

作り方

〔天つゆをつくる〕
- （A）を合わせて一煮立ちさせる。

〔天ぷらの下ごしらえをする〕
- 車えびは皮をむき、背わたを取り除いて、反らないように腹側に数カ所浅い切り目を入れる。

〔衣をつくる〕
- ボールに卵、水、塩を入れてよく混ぜ、薄力粉を加えてさっくりと混ぜる。

〔揚げる〕
1. 材料に軽く塩をして薄力粉をつける。
2. 付属の天ぷらなべに油を入れて、「揚げ物」キーを押して温度を設定する。（※温度設定は左ページ参照）
3. 設定温度になったら、野菜・ほたて貝・えびの順に衣を付けて揚げる。

ミックスフライ

材料（4人分）

大正えび……8本
グリーンアスパラ（半分に切る）……4本
じゃがいも（皮をむいてうすく切ったもの）
かぼちゃ（くし形に切ったもの）……各4枚
塩、こしょう……各少々
薄力粉……適量
卵……2個
パン粉……カップ3
揚げ油……800g（0.9L）
レモン（くし形に切ったもの）……4個
パセリ……適量

〔タルタルソース〕
マヨネーズ……カップ1
ゆで卵……1個
玉ねぎ……1/4個
きゅうりのピクルス……1本
パセリ（みじん切り）…小さじ1
レモン汁……1/2個分
塩（塩もみ用）……少々

作り方

〔タルタルソースを作る〕
1. 玉ねぎはみじん切りにして塩もみし、ふきんに包み、水洗いしてきつくしぼる。
2. ゆで卵、きゅうりのピクルスをみじん切りにする。
3. ボールに❶と❷とパセリ、マヨネーズを入れてよく混ぜ、レモンをしぼって味を整える。

〔揚げ物の下ごしらえをする〕
- えびは皮をむき、背わたを取り除いて、反らないように腹側に数カ所浅い切り目を入れる。

〔調理をする〕
1. 具材に塩、こしょうをして、薄力粉、卵、パン粉の順につける。
2. 付属の天ぷらなべに油を入れて、「揚げ物」キーを押して温度を設定する。（※温度設定は左ページ参照）
3. 設定温度になったら揚げる。

⚠注意

使用中は本体から離れない
調理物が発火して火災の原因。

グリル受け皿に水は入れない
グリル庫内に水がこぼれた場合、本体内部に水が入って本体の故障の原因。

必要以上に加熱しない
加熱しすぎると発火の原因。

使用後は必ずお手入れする
グリル受け皿やグリルあみ等についた油分は残さず洗い落とす。

続けて焼くときは、グリル受け皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから次を焼く
グリル受け皿等に調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因。

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切り、次の手順で消火する
①電源スイッチを切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリル扉の周囲から煙が出ます。

グリル扉を引き出したときに、上から強い力を加えない
グリル扉やグリル受け皿が落下してけがをしたり器具を破損する原因。

グリル用の小石などは使わない
発煙・発火・やけどの原因。

吸・排気カバーの上に物を置かない
グリル取っ手が熱くなり、やけどの原因。また、本体内部の温度が上がり、故障の原因。

自動調理メニューと焼き時間のめやす

自動調理メニュー	魚の種類 ※ □ は、各自動調理メニューの基準となる魚です。		焼き時間のめやす				
			調理例	一尾（切）あたり	焼色	数 量	時 間
姿 焼	生魚	さんま あじ いわし	さんま あじ	約160g 約120g	標準 標準	5尾 3尾	約22分 約20分
切 身	切身	さけ さば ぶり	さけ	約80g	標準	4切	約17分
	干物	あじの開き さんまの開き かれいの一夜干し	あじの開き	約100g	標準	2枚	約15分
小 魚		ししゃも めざし	ししゃも	約20g	標準	10尾	約17分
つけ焼	つけ焼き 西京漬け みそ漬け	ぶり さわら さば まぐろ	ぶりのつけ焼き	約75g	標準	4切	約17分
			さわらの西京漬け	約75g	標準	4切	約17分

自動調理メニューの焼き色について

食材の状態（季節・鮮度・脂ののりなど）で、焼け具合が変わります。

焼き色がつきにくいもの
- ●水分が多い魚
- ●皮が銀色っぽく、光沢があるもの
（熱を反射しやすいので焼色がつきにくい）

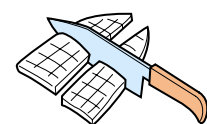
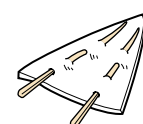
焼色がうすいときは手動で追加焼きしてください。

焼き色がつきやすいもの
- ●脂ののりがよいもの
- ●塩焼き、一塩ものは、塩分濃度が高いもの
- ●つけ焼きで、つける時間が長いもの・味の濃いもの

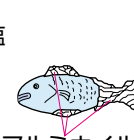
小さめの魚を焼くとき
- ●尾などうすい部分が焦げやすい

一尾（枚・切）など少量を焼くとき
- ●焦げやすくなるので、焼色調節で「うすめ」に設定してください。
（焼色調節 ➡ P.23）

焼くときのコツ

- ●自動調理で上手に焼き上げるために、
  - ◎冷凍の魚を焼くときは、完全に解凍してから焼く。
  - ◎種類の違う魚をいっしょに焼かない。
- ●厚みのあるものは、厚さ4cm以下にしてください。グリルあみからはみ出るものは半分に切ってください。
- ●焼くと反り返るものは切れ目を入れたり、串を通してヒーターに触れないようにしてください。

両面に切り込みを入れる　　ぬうように串をさす

- ●塩焼きは焼く20〜30分前に塩をふっておく。（川魚は焼く直前に塩をふる）

〔見ばえよく焼くには〕
◎尾・ヒレに塩をまぶす（化粧塩）。またはアルミホイルを巻く。

火が通りやすい　形くずれせず、こげにくい　アルミホイル

お願い
●つけ焼きは、たれをよく切ってからグリルあみにのせる。
（ヒーターにたれがつくと、たれの塩分によりヒーターの寿命を縮める原因。）

お知らせ
●グリル調理後、庫内に長時間調理物を放置すると、調理物に庫内のにおいが移ることがあります。

さんまの塩焼き

材料（4人分）
さんま……4尾
塩……少々
大根おろし／かぼす……各適宜

作り方
❶さんまはきれいに洗って水気をとり、塩をふる。
❷グリル受け皿にアルミホイルを敷く。
（アルミホイルのセットのしかた ➡ P.22「準備」）
❸グリルあみに、さんまの頭を左、腹を手前にして並べ、グリル「自動メニュー」キーを押して「姿焼」を選び焼く。
※焼き不足の場合は手動で追加焼きする。

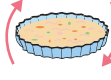
アルミホイルを敷くとお手入れが簡単です。

ぶりのつけ焼き

材料（4人分）
ぶり切り身（75g）……4切
(A)
- しょうゆ……大さじ4
- 酒……大さじ1
- みりん……大さじ3
- 砂糖……大さじ2
- しょうが（うす切りにする）……3〜4枚

〔筆しょうがの甘酢漬け〕
筆しょうが……4本
酢……大さじ3
砂糖……小さじ2
塩……少々

アルミホイルを敷くとお手入れが簡単です。

作り方

〔筆しょうがの甘酢漬けをつくる〕
❶筆しょうがは根の部分の形を整えて、くきの部分を8cm程度に切る。
❷ボールに酢、砂糖、塩を入れて甘酢を作る。
❸なべに水カップ2を入れて沸かし、筆しょうがをさっとゆでて、❷の甘酢に約30分漬けておく。

〔ぶりのつけ焼きをつくる〕
❶ぶりの切身は厚みのあるものを用意する。
❷ボールに（A）を合わせて、ぶりを30分間つけておく。
❸グリル受け皿にアルミホイルを敷く。
（アルミホイルのセットのしかた ➡ P.22「準備」）
❹ぶりを並べ、グリルの「自動メニュー」キーを押して「つけ焼」を選び焼く。※焼き不足の場合は手動で追加焼きする。

■グリル火力のめやす

メニュー	火力のめやす			ポイント
	弱	中	強	
	上ヒーター500W 下ヒーター330W	上ヒーター750W 下ヒーター400W	上ヒーター900W 下ヒーター800W	
ピザ			←→	●調理中、ときどき器や調理物を回すと、焼きむらが少なく上手に焼けます。
ほうれん草のキッシュ		←→		
ミートローフ		←→		
チキンマカロニグラタン		←→		
スウィートポテト		←→		
ジャンボ・アップル・マフィン	←→			

■グリル庫内の大きさ

幅30cm×奥行き24cm×高さ5.5cmまで入ります

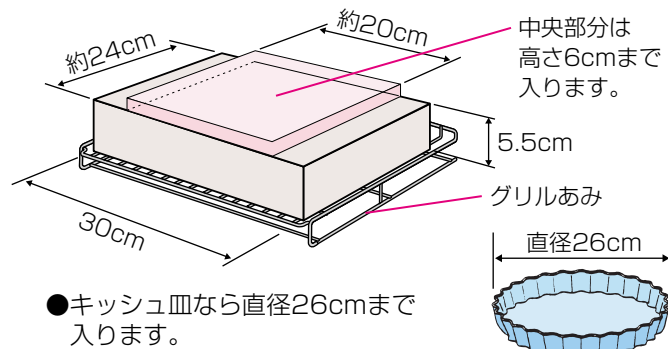
●キッシュ皿なら直径26cmまで入ります。

ピ　ザ〈パイ皿で簡単！〉

材料（直径23cmのパイ皿1枚分）

(A)
- 強力粉……120g
- ドライイースト…小さじ1弱（予備発酵のいらないもの）
- バター（溶かす）…… 10g
- 砂糖……小さじ1
- 塩……小さじ1/4
- ぬるま湯（40℃）……70ml

玉ねぎ（うす切り）……1/4個
ピーマン（輪切り）……1/2個
マッシュルーム（スライス）……小1/2缶
ベーコン（1cm幅に切る）……2枚
サラミソーセージ（うす切りにしたもの）…8枚
オリーブ（スライス）……2個分
ナチュラルチーズ……70g
ピザソース（市販品）……大さじ3
バター（パイ皿にぬる）
バター（ボールにぬる）……各適宜

作り方

〔生地を作る〕

❶ボールに（A）を入れてよくこねる。
❷生地をひとまとめにし、ボールからはがれるようになったら、こねやすいようにまな板などの上に移し約20分こねる。
（表面がなめらかになり、生地を伸ばして指が透けて見えるようになったらでき上がり。）
生地を丸くまとめる。
❸バターをうすくぬったボールに生地を入れ、ラップをかけて約1時間おいて発酵させる。
（生地が2～2.5倍にふくらむ。）
❹発酵した生地をかるく押してガス抜きをして、約10分冷蔵庫で休ませる。

〔具をのせて焼く〕

❺パイ皿にバターをぬり、パイ皿にそって生地を丸く伸ばす。その上にピザソースをぬり、具を並べてチーズをちらす。
❻グリルあみに❺のピザをパイ皿ごとのせ、グリルの「手動メニュー」から「強」を選び、7～8分焼く。
※パイ皿のかわりにグリルあみの上にアルミホイルを敷いてもよい。

ほうれん草のキッシュ〈キッシュ皿で簡単！〉

材料（直径26cmのキッシュ皿1枚分）

クラッカー……80g
バター……30g
卵……1個

(A)
- 卵……3個
- 牛乳……200ml
- 生クリーム……100ml
- モッツアレラチーズ…80～100g
- ナツメグ
- 塩
- こしょう……各少々

ベーコン（1cm幅に切る）……4枚
ほうれん草（ゆでて、食べやすい大きさに切る）……100g
こしょう……少々
バター（型にぬる）……適宜

作り方

❶ボールにクラッカーを入れて細かくつぶし、バターと卵を加えて手でもむように混ぜる。
これを、バターをぬったキッシュ皿の底にしきつめ、押し付けて固定する。
❷別のボールに（A）を合わせ、よくまぜる。
❸火力「6」でフライパンを約30秒温めたらベーコンを炒め、ほうれん草を加えてかるくこしょうをふる。
❹❶で用意したキッシュ皿に、❸を入れ、❷の卵汁を加える。グリルの「手動メニュー」から「中」を選び、7～8分焼く。キッシュ皿を半回し（180°）動かして（焼きムラを防ぐため）、さらに3～5分焼く。
❺表面に程よく焼き色がついたら、キッシュ皿にアルミホイルをかぶせ、さらに10分焼く。

ミートローフ〈卵豆腐型で簡単！〉

材料（4人分）

合びき肉……300g
玉ねぎ（みじん切りにする）……中1個

(A)
- パン粉……カップ1
- 卵……1個
- ミックスベジタブル……カップ1/2
- レーズン（細かくきざむ）……大さじ1
- ケチャップ……大さじ2
- ナツメグ……少々
- 塩……小さじ1
- サラダ油、こしょう……少々

サラダ油（型にぬる）……各適量

卵豆腐型のかわりにアルミホイルで型をつくってもよい

お好みの付け合わせを用意しておく。

作り方

❶フライパンにサラダ油を入れ、火力「6」で約30秒温めたら玉ねぎを炒めて、あら熱をとっておく。
❷ボールに合びき肉と❶と（A）を入れてよくねる。
にぎっても割れないようなら、ひとまとめにする。
❸卵豆腐型にうすくサラダ油をぬり、❷を入れ表面をたいらにし、中央部分を少しくぼませる。グリルの「手動メニュー」から「中」を選び、18～20分焼く。

チキンマカロニグラタン〈キッシュ皿で簡単！〉

材料（直径26cmのキッシュ皿1枚分）

マカロニ（ゆでて油をからめる）…100g
バター
薄力粉……各50g
玉ねぎ（うす切りにする）…… 中1個
にんにく（みじん切りにする）……1片
牛乳……カップ1.5
ローリエ……1枚
鶏がらスープ……カップ1
鶏肉（一口大に切る）……100g
マッシュルーム（スライス）… 小1缶
塩
こしょう……各少々
パン粉
粉チーズ……各大さじ2
バター（型にぬる）……適量
パセリ（みじん切りにする）……適宜

作り方

❶なべに、にんにく、玉ねぎ、バター、鶏肉、マッシュルームを入れて火力「6」で炒め、薄力粉を加えてさらに炒める。
❷❶に牛乳、鶏がらスープを少しずつ加え、よく混ぜる。
火力「3」でかき混ぜながら約10分煮こみ、塩、こしょうで味を整えたら、マカロニとあえる。
❸キッシュ皿にバターをぬり、❷を入れる。パン粉、粉チーズをふり、グリルの「手動メニュー」から「中」を選び、10分焼く。
焼きあがったらパセリをふる。
※ときどきキッシュ皿を回すと、均一に焼き色がつきます。

スウィートポテト〈アルミカップで簡単！〉

材料（約12個分）

さつまいも（皮をむいたもの）……500g

(A)
- バター（溶かす）……30g
- 牛乳
- 生クリーム……各大さじ5
- 砂糖……60g

バニラエッセンス……少々

作り方

❶さつまいもは厚めに皮をむき、3cmの輪切りにしてゆでて、あたたかいうちに水気を切って裏ごしする。
❷❶と（A）を合わせて、なめらかになるまでねる。
❸❷をしぼり袋に入れて、アルミカップにしぼり出す。
❹グリルの「手動メニュー」から「中」を選び、10分焼く。

※さつまいもの種類などによって牛乳、生クリームの量は調節してください。

ジャンボ・アップル・マフィン〈キッシュ皿で簡単！〉

材料（直径26cmのキッシュ皿1枚分）

卵……1個
牛乳……100ml
ホットケーキミックス……200g
りんご……1個
シナモン
シュガーパウダー……各少々
バター（溶かす）……50g
砂糖……60g
バター（型にぬる）
薄力粉（型にふる）……各適量

作り方

❶りんごは皮をむき、芯を抜いて1cmの角切りにする。
❷ボールに卵を割りほぐし、砂糖、牛乳、ホットケーキミックス、溶かしバター、りんごを加えてさっくりと合わせる。
❸キッシュ皿にうすくバターをぬり、薄力粉をかるくふる。（型から取り出しやすくするため。）生地を入れて表面をたいらにする。
❹グリルの「手動メニュー」から「弱」を選び、12～15分焼く。キッシュ皿を半回し（180°）動かして（焼きムラを防ぐため）、さらに2分焼く。
❺表面に程よく焼き色がついたら、キッシュ皿にアルミホイルをかぶせ、グリルの「手動メニュー」から「中」を選び、12～15分焼く。焼きあがったら、シナモン、シュガーパウダーをふる。

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から1年です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打ち切り後、6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内」(別紙一覧表）にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」（P.34、35）にしたがってお調べください。なお不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを「切」にしてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は

修理に際しては、保証書をご提示ください。保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は

技術料＋部品代（＋出張料金）などで構成されています。

◎修理部品は

部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

■廃棄処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

仕様

項目			
形名		CS-G3204BD/CS-G3204BDS	CS-G3204BDSW
電源		単相200V（50-60Hz共用）	
消費電力		5800W ※4800Wと切り替え式	
	右IHヒーター	2500W （湯沸し3000W）	
	左IHヒーター	2500W	
	中央ヒーター(ラジエントヒーター)	1200W	
	グリル（シーズヒーター）	2000W（上ヒーター1200W 下ヒーター800W）	
	脱煙ヒーター	300W	
本体大きさ		幅599×奥行557×高さ232（㎜）	幅749×奥行557×高さ232（㎜）
グリル大きさ	庫内寸法	幅333×奥行296×高さ107（㎜）グリルあみから上ヒーターまでの高さ 最大60（㎜）	
	グリルあみ寸法	幅300×奥行245（㎜）	
質量（重さ）		約23㎏	約25㎏
ヒーター切り替え		中央ヒーターとグリルの切り替え	
電源コード		3.5㎟ 3芯 キャブタイヤケーブル	
電源プラグ		2極 接地極付 250V 30A	

長年ご使用の場合は点検をぜひ！ 熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	▶	ご使用中止
●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●トッププレートにヒビが発生した。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。		故障や事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

ZT790Z677H01D